ISTORIE
SOCIETATE &
CIVILIZAȚIE

Constanța Vintilă-Ghițulescu

PATIMĂ ȘI DESFĂTARE

Despre lucrurile mărunte ale vieții cotidiene în societatea românească 1750–1860



HUMANITAS

Constanța Vintilă-Ghițulescu este doctor în istorie și civilizație la École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris (2004) și doctor în sociologie la Facultatea de Sociologie a Universității din București (2012). Cercetător la Institutul de Istorie „Nicolae Iorga". A predat la Facultatea de Sociologie, Facultatea de Litere, Facultatea de Științe Politice din cadrul Universității din București. Colaborator la săptămânalul de cultură *Dilema veche*.

Scrieri: *Evgheniți, ciocoi, mojici. Despre obrazele primei modernități românești (1780–1860)*, Editura Humanitas, 2013; *În șalvari și cu ișlic. Biserică, sexualitate, căsătorie și divorț în Țara Românească a secolului al XVIII-lea*, Editura Humanitas, 2004, 2011. Cartea a primit mai multe premii: Premiul de debut „Prometeus" al revistei *România literară* (2004), Premiul „Nicolae Bălcescu" al Academiei Române, Premiul Fundației Naționale de Știință și Artă a Academiei Române (2005), premiul de debut al Uniunii Scriitorilor din România (2005).

Alte scrieri: *Focul amorului: despre dragoste și sexualitate în societatea românească (1750–1830)*, Editura Humanitas, 2006 (trad. germană: *Liebesglut: Liebe und Sexualität in der rumänischen Gesellschaft, 1750–1830*, Frank&Timme, Berlin, 2011); *Evgheniții*, roman, Editura Humanitas, 2006; *Mode et luxe aux Portes de l'Orient. Tradition et modernité dans la société roumaine*, Iniciativa Mercurio, Valadolid, 2011; *From Ișlic to Top Hat: Fashion and Luxury at the Gate of the Orient*, Iniciativa Mercurio, Valadolid, 2011; *Moda y lujo a las Puertas de Oriente: Tradición y modernidad en la sociedad rumana,* Iniciativa Mercurion, Valadolid, 2011; *De la ișlic la joben. Modă și lux la Porțile Orientului*, Peter Pan, București, 2013.

Coordonator al volumelor: *Penser le XIX^{e} siècle: nouveaux chantiers de recherche*, Editura Universității „A.I. Cuza", Iași, 2013 (împreună cu Silvia Marton); *From Traditional Attire to Modern Dress: Modes of Identification, Modes of Recognition in the Balkans (XVIth–XXth Centuries)*, Cambridge Scholars Publishing, 2011; *Le corps et ses hypostases en Europe et dans la société roumaine du Moyen Âge à l'époque contemporaine*, NEC, 2010 (împreună cu Alexandru-Florin Platon); *Social Behaviour and Family Strategies in the Balkans (16th–20th Centuries) / Comportements sociaux et stratégies familiales dans les Balkans (XVI^{e}–XX^{e} siècles)*, NEC, 2008 (împreună cu Ionela Băluță și Mihai-Răzvan Ungureanu); *Spectacolul public între tradiție și modernitate: sărbători, ceremonialuri, pelerinaje și suplicii (secolele XIV–XIX)*, Institutul Cultural Român, 2007 (împreună cu Mária Pakucs Willcocks); *Les bonnes et les mauvaises mœurs dans la société roumaine d'hier et d'aujourd'hui*, EDR, NEC, București, 2005 (împreună cu Ionela Băluță).

Constanța Vintilă-Ghițulescu

PATIMĂ ȘI DESFĂTARE

Despre lucrurile mărunte ale vieții cotidiene în societatea românească 1750–1860


HUMANITAS
BUCUREȘTI

Seria „Societate & civilizație“
este coordonată de
Constanța Vintilă-Ghițulescu

Redactor: Cătălin Strat
Coperta: Angela Rotaru
Tehnoredactor: Manuela Măxineanu
Corectori: Cecilia Laslo, Andreea Niță
DTP: Radu Dobreci, Carmen Petrescu

Tipărit la Proeditură și Tipografie

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
Vintilă-Ghițulescu, Constanța
Patimă și desfătare: despre lucrurile mărunte ale vieții cotidiene în societatea românească: 1750–1860 / Constanța Vintilă-Ghițulescu. – București: Humanitas, 2015
Bibliogr.
ISBN 978-973-50-4955-3
94(498)"1750/1860"
316.728(498)"1750/1860"

EDITURA HUMANITAS
Piața Presei Libere 1, 013701 București, România
tel. 021/408 83 50, fax 021/408 83 51
www.humanitas.ro

Comenzi online: www.libhumanitas.ro
Comenzi prin e-mail: vanzari@libhumanitas.ro
Comenzi telefonice: 021 311 23 30 / 0372 189 509

Cuprins

Abrevieri

AG	*Arhiva Genealogică*
AIIX	*Anuarul Institutului de Istorie „A.D. Xenopol“*
ANIC	Arhivele Naţionale Istorice Centrale, Bucureşti
AO	*Arhivele Olteniei*
AP	*Analele Parlamentare ale României*
ASUI	*Analele Ştiinţifice al Universităţii „Alexandru Ioan Cuza“ din Iaşi*
AARMIS	*Analele Academiei Române. Memoriile Secţiunii Istorice*
CvL	*Convorbiri literare*
CS	*Călătorii străini despre ţările române*
BAR	Biblioteca Academiei Române, Bucureşti
BOR	Biserica Ortodoxă Română
MA	*Manualul Administrativ al Principatului Moldovei*
RA	*Revista Arhivelor*
RESEE	*Revue des études sud-est européennes*
RI	*Revista istorică*
RIS	*Revista de istorie socială*
RO	Regulamentul Organic al Ţării Româneşti
ROM	Regulamentul Organic al Moldovei
SJAN	Serviciul Judeţean al Arhivelor Naţionale
SMOD	*Studii şi materiale de istorie modernă*
U	V.A. Urechia, *Istoria românilor*
Zanne	*Proverbele românilor*

Argument

Fandasia și zăbava sunt actorii principali în această poveste despre viața cotidiană a lumii de ieri. *Zăbava fandasiei* este titlul unui manuscris găsit deseori printre alte manuscrise păstrate în miscelanee. Este mai degrabă o adaptare decât o traducere după autorul italian Giovan Francesco Loredan (1607–1661). Cunoașterea operei acestui venețian se face prin intermediul limbii grecești. De pildă, manuscrisul 2798 are următoarea însemnare: „Cartea ce se numește *Zăbava fandasiei* s-au scris acum prin a mea ostenială, în zilele luminatu și preaînălțatului și oblăduitor a toată Țara Moldovei, Alexandru Costandin Moruz voevod"; urmează precizarea: „aflând această cărticică, care adiveriază de la sineș că iaste facere a oarecărue dintre boerii Veneții anume Franghisc Lavredan, întâi alcătuită pe limba italiniască, iar după aceia pe limba greciască de oarecarele neguțitor Malasie Castrisie, iar di pe limba greciască pe limba moldoveniască de medelnicerul Costandin Vârnav" (f. 2). Titlul original este *Scherzi di Fantasia* și este o culegere de dialoguri ale anticilor, puși, prin imaginația lui Francesco Loredan, să rezolve problemele Veneției secolului al XVII-lea.

A scrie istoria vieții cotidiene pare lucru cel mai la îndemână. Deși așteptat de publicul larg (dar mai puțin de cercetători), subiectul n-a beneficiat de prea multe analize, și nici măcar de câteva încercări istoriografice. Cartea lui Vladimir Diculescu, în ciuda titlului atrăgător (*Viața cotidiană a Țării Românești în documente, 1800–1848,* Dacia, Cluj-Napoca, 1970), nu este decât o culegere de documente, nici acelea toate inedite.

Altminteri, multe subiecte de istorie socială s-au bucurat de atenţia cercetătorilor din alte domenii, iar lucrările lor mi-au fost de folos la alcătuirea acestei istorii de viaţă cotidiană. Contribuţiile lor vor fi amintite, aşa cum o cere buna conduită academică.

Aş aminti aici numerele tematice propuse de revista *Caietele de antropologie istorică*, mai toate abordând subiecte de istorie socială şi de viaţă cotidiană. Dar, ca în orice revistă, articolele sunt deseori inegale. *Revista de istorie socială* a promovat la rândul său, cât timp a apărut, atât teme de istorie socială, cât şi documente care ilustrează importanţa acestui domeniu de cercetare. Dacă istoriografia occidentală a promovat subiectele de istoria vieţii cotidiene ca subiecte de primă mână, până nu demult, istoriografia românească le-a considerat prea puţin importante pentru a fi abordate. A funcţionat apoi şi mitul documentelor puţine sau inexistente, care i-a descurajat pe foarte mulţi cercetători. Dacă, în parte, acest lucru este adevărat pentru secolele mai vechi, începând cu secolul al XVII-lea, documentele se înmulţesc, pentru ca mai apoi să devină destul de însemnate din punct de vedere cantitativ şi să poată oferi astfel detaliile necesare reconstituirii vieţii de zi cu zi.

Cred că, atât timp cât este tratat cu erudiţie şi dedicaţie, orice subiect de cercetare are importanţa sa şi poate oferi explicaţii pertinente şi interesante despre trecut şi prezent. Prin *Grupul de Reflecţie asupra Istoriei Politice şi Sociale* (secolele XVIII–XIX) – am avut şansa de a cunoaşte foarte mulţi cercetători tineri preocupaţi de subiectele vieţii cotidiene şi sunt convinsă că foarte curând vor apărea cercetări de foarte bună calitate, bine scrise şi incitante, care vor acoperi această temporară necunoaştere.

Aş vrea să mă refer aici la dificultatea alegerii. Aşa cum am amintit, documentele privitoare la secolul al XVIII-lea şi mai ales la secolul al XIX-lea devin din ce în ce mai numeroase. Posibilitatea redusă (din cauza editării restrânse a documentelor de arhive) de a alcătui statistici face dificilă urmărirea manierei în care se repetă anumite comportamente, anumite

atitudini față de consum sau față de anumite produse de igienă. De pildă, descoperirea unei condici de cheltuieli inedite ne oferă informații zilnice, pentru perioada ianuarie 1848–decembrie 1849, despre consumul și despre activitățile economice cotidiene ale unei case boierești din București. Dar ne îndreptățește oare această condică să credem că același lucru se întâmplă și în gospodăriile altor boieri din aceeași epocă? Nicidecum. Ea nu este decât o radiografie de moment a acelei case. Condica de socoteli spune multe despre funcționarea unei gospodării, despre cheltuielile cotidiene, despre consum. Dar ascunde multe alte detalii care ar da seama despre rutina vieții cotidiene de la 1848. De pildă, autorul acestei condici, chelarul conacului, nu simte nevoia să se iscălească; nu trece nici numele pe care îl poartă stăpânul conacului, care e doar „conașul". Însemnările, pe doi ani, oferă prea puține detalii despre identitatea personajelor de la care istoricul să plece pentru a construi cel puțin o ipoteză de lucru. Cine e conașul? Cine e conița? Pe cine duce birja la Măgurele în plină epocă de dezamăgire revoluționară? Oare pe Iancu Otetelișanu?

Trecerea timpului ne îndepărtează de lumea de ieri. Cu greu mai percepem rituri, ritualuri, obiceiuri culinare sau comportamente, cu greu mai reușim să pătrundem înțelesul acelei lumi. Modalitățile rapide de a gândi și de a interpreta lucrurile ne fac astăzi să nu mai înțelegem lumea de ieri. Dar mult mai trist mi se pare dezinteresul pentru această lume de ieri, pentru mecanismele ei de supraviețuire, pentru universul cotidian, pentru manierele de interpretare a gesturilor și a comportamentelor pe care inconștient le-am moștenit, care se regăsesc în fiecare dintre noi.

Vă puteți imagina astăzi, cumpărând un covrig de pe Podul Mogoșoaiei, cum mirosea pe la 1800? Boierii se opreau în dreptul simigeriilor și cereau covrigi, îmbiați de mirosul de cocă proaspăt scoasă din cuptor. Mirosul covrigilor umplea ulițele mahalalelor, de la prima oră a dimineții, amestecându-se cu mirosul pâinii ieșite de prin cuptoarele numeroasele brutării din oraș, cu mirosurile scăpate prin coșurile plăcintăriilor, cu

aroma de cafea turnată în filigene la mesele cafenelelor și mai ales cu aroma norilor de fum alb de la narghilelele ce le însoțeau... Mirosul de covrigi proaspăt scoși din cuptor, bine tăvăliți prin susan sau prin mac, se estompa spre prânz, când, de prin bucătării, veneau mirosuri de borșuri și de fripturi sfârâind pe cărbunii încinși, de ceapă spartă și frecată cu sare, de brânză de burduf și de măsline, de busuioc topit în unt... Iar mirosurile se întețeau în după-amiezile fierbinți, când spre cer se ridicau altfel de mirosuri, când soarele persistent și insistent trezea la viață miasmele, iar vântul fierbinte stârnea duhorile pestilențiale.

Bineînțeles că toate cele spuse aici se construiesc doar în imaginația mea (și poate și a cititorului!) după lectura atâtor documente, și bineînțeles că nu vom ști niciodată adevăratele mirosuri de pe Podul Mogoșoaiei. Dar asta nu ne împiedică să încercăm reconstruirea acelei lumi, testând mirosuri, miresme, savori, sunete, muzici, culori, peisaje, deslușind atitudini, gesturi și posturi în spatele unui vocabular inspirat de miresmele Orientului. Este ceea ce vă propun prin această carte, dorind să recompunem scene de viață cotidiană din jurul anului 1800, așa cum le-am imaginat după lecturi multiple prin labirintul trecutului. Temele nu sunt aprofundate, în sensul epuizării lor, nici nu ne dorim acest lucru, nici n-ar fi posibil din rațiuni cât se poate de obiective: noutatea lor în istoriografia românească și marea cantitate de documente rămase inedite. Aprofundarea unor astfel de teme ar însemna, de fapt, volume imense pentru fiecare subiect în parte. Îmi propun doar să ofer scene de viață cotidiană, însoțite de importante și numeroase surse arhivistice, gândind și sperând că poate voi împrăștia măcar o parte din mitul așezat peste trecutul nostru: acela că „nu există surse".

Dar a avea surse „din dăstul", cum se zicea pe vremuri, este suficient? Mai trebuie ca documentele din aceste arhive să-și găsească interpretarea posibilă, imaginația utilă, scriitura accesibilă. Căci a descoperi și a citi o bibliotecă întreagă de surse inedite nu este suficient pentru a le introduce într-o analiză coerentă și plăcută. Nu toți cei care citesc arhive scriu sinteze,

și nu toți cei care scriu sinteze citesc arhive. Consider însă că, oricare ar fi tema de viață cotidiană abordată, ea are nevoie de arhive, mai ales în acest moment al cercetării. Peste ani, când zeci și sute de cărți vor apărea, o sinteză s-ar putea scrie doar din alte cărți.

Izvoarele cotidianității

Dacă tot am amintit de surse, se cuvine să le introducem în analiza noastră. Sursele acestei scrieri despre consum și plăcerile cotidiene de altădată constau în documente cărora astăzi nu li se mai dă prea multă importanță: catagrafii, inventare, liste de prețuri (nart), tarife vamale, testamente, foi de zestre, liste de cheltuieli și socoteli de prin casele boierești și negustorești, însemnări răzlețe despre diferite afaceri, probleme gospodărești, corespondență, lucrări medicale, însemnări de călătorie, stampe, litografii, portrete și tablouri, pitace și nizame domnești și bisericești etc. O diversitate mirobolantă, care n-are cum să nu fie generoasă cu informațiile despre lumea de ieri. Listele de prețuri, adică narturile la produsele principale, apar cu regularitate. Aproape an de an, domnia fixează un preț stabil la mărfurile care intră în oraș, prin piețe sau băcănii, prin prăvălii sau târguri, încercând să asigure „îndestularea“ locuitorilor printr-un control al vânzării. O astfel de sursă nu ne poate spune cât se consumă, dar ne oferă informații utile despre ce se consumă. De pildă, cartofii sau roșiile nu se află pe astfel de liste, ceea ce presupune absența lor de pe masa târgovețului; în schimb, varza, fasolea, napii, pătrunjelul se găsesc pe liste. Nartul este util și fiindcă ne arată care sunt așa-zisele produse de „lux“ care încep să intre în alimentația mahalagiilor. Printre aceste produse se numără cafeaua, zahărul, confeturile și zaharicalele, ceaiul și citricele. Numai că cititorul trebuie să aibă totdeauna în minte că printre citadini se află și un număr însemnat de boieri și de negustori, destul de înstăriți, care sunt de fapt consumatorii acestor produse de lux. Astfel de liste dau seama și

despre fluctuațiile belșugului și ale sărăciei unei populații dependente majoritar de agricultură. Cu alte cuvinte, până când rămân produse de lux cafeaua, zaharicalele, ceaiul, confeturile? Când are norodul ceva parale pentru a investi în plăcerile gustului?

Pentru a vorbi de consum și de societatea de consum din Imperiul Otoman, în secolul al XVIII-lea, Suraiya Faroqhi folosește modelul taxelor care se colectează și se coagulează într-un centru principal, de unde se redistribuie[1]. Se poate spune astfel că marile orașe sunt favorizate, pentru că multele bunuri care se produc sau se adună în provincii se îndreaptă către capitală. Asta presupune o oarecare abundență ce duce la prețuri accesibile pentru o mare parte din populație, de la cei de sus până la cei de jos. Cu alte cuvinte, Bucureștiul și Iașiul beneficiază de statutul lor de orașe-capitală, atunci când este vorba de consum, dar nu și de etalon pentru întreaga țară. De aici și limitele asumate ale acestei cercetări: sursele sunt multe pentru orașele mari și se diminuează pe măsură ce ne îndreptăm către periferie. Zahărul este accesibil pe piața capitalei, dar aproape necunoscut într-unul din satele ținutului Neamț, așa cum năremzile sau alămâile nu există nici măcar în imaginația țăranilor și a robilor țigani de prin locurile depărtate.

Cu secolul al XIX-lea, sursele se diversifică, făcând și mai grea sarcina cercetătorului. Acum problema se învârte în jurul alegerilor: ce rămâne, ce este mai util pentru exemplificarea unei idei sau pentru susținerea unei ipoteze. Ispita este mare; or, ea trebuie stăpânită, căci prea multe documente transformă analiza într-o colecție de arhive publicate și nu într-un tratat de viață cotidiană. Apariția și înmulțirea gazetelor dau informații despre mersul civilizației urbane, fiindcă oferă lumii rurale sfaturi și modele de urmat. Se înmulțesc apoi memorialiștii, diariștii, învățătorii nației preocupați să scrie manuale pentru

1. Suraiya Faroqhi, „Research on the History of Ottoman Consumption: A Preliminary Exploration of Sources and Models“, în Donald Quataert (ed.), *Consumption Studies and the Ottoman Empire, 1550–1922. An Introduction*, State University of New York Press, New York, 2000, pp. 15–44.

toți și despre toate. Prefacerea este cât se poate de evidentă la nivelul vocabularului. Am încercat, pe cât posibil, să mă folosesc de cuvintele epocii pentru a vorbi despre oamenii trecutului și despre pasiunile lor, deoarece în spatele acestor cuvinte se ascund numeroase practici culturale. Mai apoi, cu secolul al XIX-lea, predilecția pentru limba franceză modifică obiceiurile prin maniera de verbalizare. Ziafeturile, sindrofiile, musafirlâcurile, egledisirile, taifasurile se preschimbă în saloane, baluri, valsuri, serate, soarele, conversații: o istorie a cuvintelor printre care, rătăcind, veți descoperi o lume fascinantă.

Contextul

Hrana se prepară și se alcătuiește în funcție de timpuri. Este firesc ca diversitatea, abundența, apetitul, bunăstarea să fie vizibile în vremuri de securitate și de pace, când epidemiile, războaiele sau invaziile aparțin trecutului. Or, dacă Stephen Mennell crede că Anglia și Franța trec spre o „civilizare a apetitului“ de pe la mijlocul secolului al XVIII-lea[1], la noi un astfel de proces ar fi posibil doar peste o sută de ani. Abia spre mijlocul secolului al XIX-lea se poate vorbi de o civilizare a apetitului indusă de stabilitate, de securitate, de reducerea considerabilă a epidemiilor, de construirea unor drumuri care să permită transportul mărfurilor de tot felul.

În epoca de care ne ocupăm, țările române (și este aici vorba de Moldova și de Țara Românească) nu cunosc mai nimic din ceea ce înseamnă pacificarea socială. Secolul al XVIII-lea este unul destul de tulbure, marcat de războaie, epidemii de ciumă, ani de foamete sau de inundații, de cutremure și de invazii ale lăcustelor. Paul Cernovodeanu și Paul Binder au făcut inventarul acestor calamități, arătând impactul lor asupra sporului demografic și implicit asupra vieții de zi cu zi[2].

---

1. Stephen Mennell, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, University of Illinois Press, 1996, p. 22.

2. Paul Cernovodeanu, Paul Binder, *Cavalerii Apocalipsului*, Silex, București, 2001. A se vedea și Toader Nicoară, *Sentimentul de insecuritate*

Secolul al XIX-lea începe cu un mare război, războiul ruso–turc (1806–1812), cu o răscoală (1821), cu un alt război (1828–1829), cu epidemii de ciumă și de holeră. Se poate spune că, abia după ce se isprăvește cu toate acestea, țările române încearcă să-și construiască un echilibru, că lucrurile încep să dureze, că proiectele pot fi îndreptate către viitor. Viața cotidiană se scurge sacadat, șerpuind printre toate aceste evenimente umane și naturale. Societatea de consum este încă la începuturile începuturilor; mijloacele de producție sunt destul de limitate și de rudimentare, iar nevoile se definesc în funcție de posibilități. „Nu se poate consuma decât ceea ce se produce“, spune Daniel Roche când alcătuiește istoria lucrurilor banale din societatea franceză a secolelor XVII–XIX[1]. Cu alte cuvinte, oamenii aleg ceea ce oferă piața, dar piața este condiționată, la rândul ei, de cerere, o cerere și o cerință mult mai reduse decât cele de astăzi. De aici și foametea, identificată de Massimo Montanari, care se reîntoarce pentru a domina Europa în tot secolul al XVIII-lea, bântuind încă și în secolul al XIX-lea. Mai presus de toate se generalizează, odată cu intrarea în secolul al XIX-lea, o alimentație săracă, săracă în calorii, săracă în diversitate, săracă în formele ei de exprimare[2].

În plus, orice invazie militară rupe echilibrul calendarului agricol, câmpurile sunt abandonate o vreme, uneori suficient pentru a compromite o recoltă. Or, pentru o populație care trăiește eminamente din ceea ce produce câmpul, recoltele sunt esențiale pentru asigurarea supraviețuirii. Invazia, de orice fel ar fi, presupune dislocarea populației, abandonarea câmpurilor și implicit a muncilor agricole, dar și devastarea recoltelor. Jafurile inerente diminuează o mare parte din economiile gospodărești, ceea ce duce inevitabil la foamete și la cohortele de

în societatea românească la începuturile timpurilor moderne (1600–1830), I, Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca, 2006.

1. Daniel Roche, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation, XVII^{e}–XIX^{e} siècles*, Fayard, Paris, 1997, p. 21.

2. Massimo Montanari, *Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa*, Polirom, Iași, 2003, pp. 142–143.

înfometați care colindă câmpurile, adăpostindu-se sub zidurile orașului, cutreierând mahalalele în căutare de hrană. Dacă pentru istoricii de astăzi, „revoluția“ lui Tudor Vladimirescu pare un eveniment necesar, pentru contemporani, Tudor și cetele de panduri violenți tulbură liniștea comunității. Mărturia lui Ioan Dobrescu despre timpul oprit în loc pentru a fi jefuit este de o tristețe tulburătoare: „Cine poate să ia socoteala jafurilor ce să făcea de dânșii în toate părțile și batjocurile ce să făcea de ei în lume, dar mai mult la partea boierească. Că, deacă îi prindea, nu numai că-i jăfuia de-i lăsa în piei, ci pre bărbați, pre unii îi omora, iar pă cocoane și pre fetele lor le batjocoriia cum le era voia, mai cu asupra decât turcii, ca câinii, pre amândoă părțile. Iară cai, arme, pă unde găsea, sau neguțător fie, sau la boer, le lua. Pivniți cu buți cu vin sau rachiu le spărgea. Cât putea să bea, bea, cât nu să vărsa de sta pivnițele tot pline și umbla turbați ca câinii pă ulițe de mare beție, slobozind armele. Iar găinile și celelalte păsări de prin curți, cu totul le lua. Orzuri, porumburi, fânuri pă unde să găsiia, lua. Cât să mânca de cai, să mânca, cât nu, să mânca de păsări vărsat. Pușcăriia și alte închisori, unde să afla hoți, pre toți i-a însoțit cu ei“[1].

*

Cercetarea mea încearcă să reclădească crâmpeie din lumea de ieri care, puse împreună, pot oferi cititorului informații, uneori detaliate, despre semenii lor din trecut. Dacă defrișarea arhivelor mi s-a părut ușoară, în ciuda scrierii și a limbajului nu întotdeauna ușor de descifrat, coroborarea acestor informații, astfel încât alcătuirea să aibă sens, mi s-a părut cel mai greu lucru. Și-atunci am purces la lecturi conexe care să mă ajute și să mă învețe cum să interpretez sursele. Dincolo de lecturile metodologice obligatorii din clasicii străini, Alain Corbin, Robert Muchembled, Jean-Louis Flandrin, Norbert Elias sau Donald Quataert, pentru a-i aminti pe doar câțiva dintre ei,

---

1. „Cronica meșteșugarului Ioan Dobrescu (1802–1830)“, ediția Ilie Corfus, în *Studii și articole de istorie*, VIII, 1966, p. 352.

m-am aplecat cu precădere asupra unor lucrări care mi se par indispensabile în înțelegerea acestei civilizații trecute. Mihai Lupescu, Tudor Pamfile, Artur Gorovei, Ioan Aurel Candrea sau Iuliu Zanne mi-au arătat cum să îmi apropii această lume aflată atât de departe de lumea mea de astăzi. Scrierile unor contemporani mi-au explicat cum să pricep și să descopăr diferențele evidente atunci, mai puțin perceptibile astăzi, între diferitele categorii sociale. Anton Pann și Iordache Golescu, Gheorghe Sion și Teodor Vârnav, Tache Merișescu și Dumitrache Piersiceanu sunt tot atâtea mărturii ale unor vieți trăite după reguli și repere diferite de ale noastre. A trebuit apoi să înțeleg toată acea lume, înlănțuită într-o credință populară care lasă urme în fiecare gest, în fiecare mod de gândire. Nimic fără Dumnezeu, dar Dumnezeul lor prinde forme diverse în funcție de momentele din zi sau din noapte, în funcție de starea socială, de păcatele comise sau de drumurile vieții.

Pentru a înțelege multe dintre aceste lucruri am deschis deseori conversații cu prieteni și colegi, ani la rând, punând întrebări, cerând detalii sau păreri despre un subiect sau altul. N-am scăpat nici un prilej de a sâcâi pe unul sau pe altul cu întrebări despre hrană, igienă sau loisir. Gheorghe Lazăr, Maria Pakucs, Ovidiu Cristea, Petronel Zahariuc, Constantin Bărbulescu, Simion Câlția, Silvia Marton, Alin Ciupală, Nicoleta Roman, Sorin Mitu, Sorin Costreie, Lucian Ancu m-au auzit adesea vorbind despre lumea mea de altădată. Mulțumirile mele, cu promisiunea că voi schimba subiectul cât de curând. Dar poate cele mai prolifice discuții le-am avut cu Radu Jude. Oferindu-i consultanță pentru scenariul filmului *Aferim!*, m-am trezit cu o serie de întrebări la care nu mă gândisem niciodată, care mi se păreau ușurele, dar care, când a trebuit să ofer răspunsuri pentru ele și când m-am pierdut în căutări, m-au dus către alte întrebări. De altminteri, Radu Jude a fost și primul cititor al acestui manuscris, dar, de o modestie cuceritoare, s-a oprit doar la întrebări lămuritoare. Recunoștința mea.

La Iași, București, Brașov sau Râmnicu Vâlcea am lucrat în arhive cu curiozitate și pasiune. Deși starea arhivelor s-a

îmbunătăţit considerabil în ultimii ani, au fost însă și momente destul de dificile create de neînţelegerile cu colegii mei, arhiviștii, sau de frigul crunt din sala de lectură. Dar, de cele mai multe ori, am întâlnit oameni minunaţi cărora aș vrea să le mulţumesc aici pentru ajutorul lor dezinteresat. Unii dintre ei m-au impresionat atât cu buna cunoaștere a arhivelor pe care le administrează, cât și cu dedicarea lor în descifrarea acestora. Bogdan Aleca și Mihai Mârza sunt doi dintre colegii cărora aș vrea să le mulţumesc, mărturisindu-le totodată preţuirea mea. Colegiul Noua Europă mi-a fost, ca întotdeauna, gazdă primitoare. Mare parte din această carte a fost scrisă și rescrisă în biblioteca minunată a Colegiului, unde am găsit întotdeauna liniște și zâmbete. Le mulţumesc tuturor.

Cartea aceasta este o altă poveste pentru Ilinca.

București, 20 martie 2015

CAPITOLUL I

Hrana cea de toate zilele

Când vorbim despre hrana cea de toate zilele a celor mulţi, trebuie să vedem întotdeauna diferenţele operate la mai multe niveluri: diferenţele sociale, diferenţele regionale, diferenţele economice, diferenţele cronologice. Iată două proverbe care sesizează aceste diferenţe: „ţiganu mănâncă când are, românu când e foame şi boieru când vrea bucătaru" şi „a mânca (bea) ca în târg"[1]. A pregăti orice fel de mâncare înseamnă a investi timp şi resurse. De la pâine la supe, de la plăcinte la fripturi, hrana presupune ceva mai mult decât simplele ingrediente. Un timp pe care boierul îl investeşte în însuşirile unei bucătării alese, ţăranul doar în astâmpărarea foamei, iar ţiganul în vânarea unor iluzorii mese îmbelşugate.

Mai întâi de toate, e nevoie de timp pentru preparat, copt, supravegheat, timp care are o cu totul altă valoare decât cea de astăzi. Resursele sunt de asemenea limitate şi implică o oarecare lentoare: cuptorul (sau pirostriile) are nevoie de combustibil (fie că este vorba de lemne sau de balegă uscată, de cocenii de pe câmp sau de buruieni uscate), gospodina trebuie să aducă apă (care nu este întotdeauna în apropiere şi care uneori costă), şi apoi trebuie să investească timp în curăţare, cernere, frământare, opărire, pigulire, spălare, preparare, coacere, fierbere, aţâţarea şi menţinerea focului, spumuire etc., tot atâtea operaţiuni care ar presupune îndepărtarea de la timpul muncii. Carevasăzică, hrana este mult mai puţin lucrată, e mai rapid

1. Iuliu Zanne, *Proverbele românilor din România, Basarabia, Bucovina, Ungaria, Istria şi Macedonia*, Socec, Bucureşti, 1899, vol. III, pp. 629–631.

preparată la cei care nu au timp să i-l dedice și se rafinează pe măsură ce punga o permite.

O altă diferență se leagă de resursele economice. Un țăran nu-și îngăduie să așeze pe masă douăsprezece feluri de bucate, de exemplu, în timp ce pentru un boier etalarea unei bucătării bogate și diverse ține de prestigiul social. „Iubește totdeauna a mânca bine", spune un proverb. Această zicere e mai ales pentru „cei de neam bun, învățați cu un trai ales" (Zanne, III, 631). Dacă revenim la „mâncarea din târg", ea reflectă asumarea unei etici în care parcimonia ocupă locul principal. Explicația ar fi că târgoveții sunt „mult mai puțin darnici decât țăranii" și nu împărtășesc pe nimeni cu nimic, nici măcar cu de-ale gurii, ci „te trimit să-ți cumperi". Această mentalitate o regăsim și la doctorul Ștefan Episcupescu, citadin în sensul cel mai clar al cuvântului, care spune că hrana trebuie doar să țină de foame. Atât!

Există apoi un timp „dulce" și un timp „sec", un timp de sărbătoare cu „mațul sătul", în preajma Crăciunului, și un alt timp de sărbătoare, trecut doar cu „curul fudul", cel din preajma Paștelui, care cade în perioada grădinilor pustiite de frigurile iernii. În funcție de aceste considerații vom încerca să reconstruim meniurile diferitelor categorii sociale.

Hrana, hrana cea de toate zilele, reprezintă preocuparea esențială a tuturor. Săraci și bogați, bolnavi și pușcăriași, școlari și militari, toți trebuie să se hrănească și, dacă este posibil, în fiecare zi. Potrivit schemei propuse de Daniel Roche, bucătăria epocii moderne se organizează pe trei niveluri: o bucătărie familială, cotidiană, o bucătărie colectivă specifică spitalelor, pensionatelor, mânăstirilor, armatei, închisorilor, iar mai târziu hanurilor, cârciumilor, cafenelelor, și, în cele din urmă, o bucătărie de sărbătoare și de aparat, care intră în funcțiune doar cu ocazia anumitor sărbători religioase sau evenimente speciale[1].

1. Daniel Roche, *op. cit.*, p. 242.

La masa săracului...

Pe la 1800, țăranii nu sunt prea inventivi în pregătirea hranei. De altfel, respectarea cu sfințenie a posturilor le lăsa prea puține zile în care s-ar fi putut întrece în pregătirea unor bucate alese. Mai în toate zilele de peste an, mămăliga reprezintă principalul aliment. Ea se mănâncă și fierbinte, și rece, când se taie cu ața în porții mici și se așază pe masă. Devine o delicatesă când mălaiul este fiert în lapte sau când bucăți mici de mămăligă sunt prăjite în tigaie, cu unt. De aici și numele de „mămăligă boierească", după cum consemnează Domenico Sestine, călător prin Țara Românească pe la 1780. În zilele de post, mămăliga, caldă sau rece, este însoțită de cele mai multe ori de ceapă și de usturoi; hrană ce îi potolește foamea țăranului în zilele de muncă la câmp sau în zilele de post.

A mânca mămăligă ajunge să se lipească de consumator ca o etichetă. Mămăligarul este din rândul norodului, al prostimii, și nu se pricepe decât „la mâncat mămăligă". Mămăligarul este săracul prin excelență, dar și cel mai puțin atins de regulile civilității. Când se termină și mămăliga, săracul râmâne doar cu „ața mămăligii", adică sărac lipit. Mai trebuie spus că mămăliga se face din făină de mei și din făină de porumb, ambele cunoscute sub numele de mălai. De aici, numeroase confuzii și dificultatea de a spune cu precizie la ce se referă felul numit „mămăligă". Contemporanii fac însă diferența, mămăliga de mei este considerată net inferioară mămăligii din porumb, și asta pentru că meiul este în primul rând cultivat pentru hrana animalelor. Tache Merișescu notează, în memoriile sale, disprețul pentru mămăliga de mei care se lipește de dinți[1]. Meiul intră în categoria alimentelor disprețuite, alături de napi sau de cartofi, din cauza asocierii sale cu hrana animalelor.

Vara, când pleacă la câmp, la seceră, țăranul își ia cu el mămăliga rece și niște usturoi, preparat cu oțet, astfel încât să-l

---

1. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 1773, f. 19^r.

ajute să suporte căldura și să-i tonifice stomacul[1]. Prazul îi place la fel de mult și „îl mănâncă crud ca mezelic“ sau gătit cu untdelemn. Prin grădini mai cultivă niscaiva fasole, linte, bob sau varză, legume pe care le mănâncă mai mult fierte, îngroșând zeama cu puțină făină, rareori adaugă un strop de untdelemn, condimentând mâncarea cu cimbru, praf de ardei iute, hrean, pătrunjel sau mărar. Fasolea pare mâncarea cea de toate zilele, cea care astâmpără foamea săracului: „zece feluri de bucate / tot fasole mestecate“, spune un proverb (Zanne, III, 495).

Leușteanul este rezervat în mare parte borșului, pe care îl aromatizează, distingându-l, prin gustul său, de celelalte supe. Sălbatice sau cultivate prin grădini, și alte „buruieni“ își găsesc întrebuințarea în bucătăria unei gospodine: spanacul, păpădia, loboda, sparanghelul, anghinarea, cicoarea, lăptucile, măcrișul, ștevia, susaiul. Cum dă firul ierbii, săracii rătăcesc, ca furnicile, prin păduri și pe lângă garduri după verdele tufelor de urzici, care sunt la mare căutare și care constituie hrana de bază în zilele din postul mare al Paștelui. Medicul Constantin Caracaș oferă o rețetă de preparare a lor: „se adună vârfurile acestei plante, se fierb și se face un fel de zeamă, la care se adaugă puțin orez sau făină, ca să se facă mai compactă și se gătește ca spanacul, cu untdelemn sau cu ulei de in; se mai pune și hrean și astfel se face o mâncare hrănitoare și digestivă“.

De prin august până prin noiembrie, pepenii de diferite soiuri sunt cultivați în toate zonele de câmpie. Verzi sau galbeni, harbuji, godini sau gadalupi, pepenii sunt apreciați și pentru dulceața lor, iar unii sunt chiar mai dulci decât „ananașii cei măiestriți cultivați“, și mai ales pentru că sunt foarte hrănitori, completând hrana țăranilor în zilele de post. Li se adaugă zarzărele, consumate crude sau „gătite cu carne“, merele domnești, dungate, „de paradis“, crețești, „petroase“, apoi perele tămâioase,

---

1. De foarte mare ajutor în acest periplu ne va fi topografia redactată de Constantin Caracaș, medic în București între 1800 și 1828 (Constantin Caracaș, *O veche monografie a Munteniei de dr. Constantin Caracaș (1800–1828)*, ediție Pompei Samarian, București, 1937).

„ahladie“, buzduganele, „de iarnă“, „de Ocnă“, „cu gât“, dudele negre și albe, fragii și zmeura, coacăzele și afinele.

Fructele sunt dintotdeauna tentația supremă pentru cetele de copii și pentru săracii flămânzi. Și, mai ales, par a fi la îndemână... mâna întinsă poate atinge un măr, o pară, o prună sau o gutuie... Uneori totul se petrece fără prea mari incidente, iar stomacul gol se umple cu zeama gustoasă a perelor, alteori... De pildă, un regulament școlar, publicat de organul oficial al guvernului regulamentar, *Învățătorul satelor*, în 1843, cere copiilor, printre multe altele, să nu se atingă „de roade, de viile și grădinile cu poame ce sunt străine“. Drumul lor prin sat, către și înapoi de la școală, ar trebui să tulbure cât mai puțin lumea din jur. Greu de respectat această regulă... Doar dacă sătenii nu născocesc povești care să-i protejeze de lăcomia juvenilă. Iată ce povestește Teodor Vârnav, pe la începutul secolului al XIX-lea, 1810–1812: „însă, din niște copaci mari ce se afla atuncea în ograda bisericii, adică peri și meri, și care în toată vara rodea cu îndestulare, noi ne temeam a mânca, pentru că popa băgase în capul nostru o idee că adică perile și merile acele sunt spurcate, din untura morților pe ale cărora mormânturi era crescute rădăcinile copacilor. Și, de aceea, noi de roadele copacilor acelora nu ne atingeam“. Astfel de povești sunt asociate cu mai toate grădinile și livezile, propagându-se în timp și spațiu. Pare metoda cea mai simplă de protejare a grădinilor de furturile foarte frecvente și inconturnabile. Tot Teodor Vârnav povestește, peste câteva pagini, de furtul poamelor de prin livezile țăranilor sau chiar de prin zemnice: „scoteam de prin zămnice mere și pere cu o prăjină ascuțită în vârf, și băgată pe ușile cu gratii a zămnicilor“[1]. Fructele sunt, la această vreme, o masă complementară și consistentă pentru o mare parte a populației.

Pentru zilele lungi de iarnă, țăranii pun la păstrare fasole, bob, linte, bame, ciuperci și fructe uscate, apoi prune și caise,

1. Teodor Vârnav, *Istoria vieții mele. Autobiografie din 1845,* București, Minerva, 1908, pp. 16–17, 24.

pe care le gătesc cu carne și cu pilaf, oale cu ardei acriți în oțet, altele cu castraveți murați, simplu, în apă cu sare, sau în oțet de măceșe. Varza se pune la acrit în tocitori mari, în apă cu sare, și se lasă la dospit până se acrește. Dovlecii și dovleceii sunt și ei prețuiți; fragezi, sunt preparați cu carne sau numai cu ulei în zile de post; ajunși la maturitate, dovlecii sunt copți în cuptor; există chiar o specie aparte, așa-numitele „dulmalele“, „rotunde și lungi ca de un cot“; „când sunt tinere [li] se scot semințele, se umplu cu tocătură de carne, se fierb și se face o mâncare gustoasă“, aflăm de la Constantin Caracaș.

În zilele de dulce, mămăliga este însoțită de lapte acru, zer, brânză, ouă, pește. Sub formă de scrob, ouăle devin o adevărată delicatesă, mai ales pentru slugile de prin casele boierești. Se amestecă cu jumări, rămase prin oala de untură, se condimentează cu mărar și ceapă, sunt presărate cu ceva brânză și se prăjesc, la foc domol, în tigaie, reiese dintr-o rețetă a lui Teodor Vârnav.

Deși pe lângă casa lui se află păsări, uneori porci sau oi, țăranul rareori consumă carnea acestora, fiindcă preferă să vândă animalele sau păsările pentru a obține bani, fie pentru nevoile cotidiene, fie pentru plata dajdiilor cerute de stăpânire. La sărbători se taie o găină sau un clapon, o gâscă sau o rață, un ied sau un miel, iar carnea este preparată cu legume: stufat cu ceapă, usturoi și carne de oaie; măcrișul se prepară „cu carne grasă de miel“, fiind apreciat pentru „acreala lui cea plăcută“; sarmalele se fac din carne tocată amestecată cu orez și cu ou, înfășurate în foi de hamei. Dar cel mai mare festin are loc de Crăciun, când țăranul taie un porc din bătătură; câteva săptămâni o ține pe friptură și pe cârnați, udând totul cu vin și cu rachiu. Odată porcul terminat, țăranii se întorc la mămăligă, ceapă, usturoi... și la chisăliță. Chisălița se află între hrană și desert, ținând de foame, potolind setea, umplând burțile. În funcție de felul în care se prepară capătă diverse denumiri: *curcut* – când zeama a fiert doar poamele; *corcofeală* și *coleașă* – când poamele se amestecă cu zahăr, miere sau cu făină, fără a fi însă

fierte; *chisăliță* – când se fierbe cu miere și cu făină și se obține un compot delicios; *peltea* – când este „închegată ca piftia“[1].

Că țăranii mănâncă prost și insuficient o dovedesc și utopiile construite în epocă, când grăsimea și cârnații se regăsesc în visele oricărui sărman. În plus, precaritatea alimentară îi predispune la o serie de boli de nutriție, dar și la slăbiciunea trupească, astfel încât epidemiile îi iau întotdeauna pe nepregătite. Mai mult, uneori cei de jos și „proști“ sunt agenții epidemiilor, sau cel puțin așa afirmă autorul *Meșteșugului doftoricesc* când prezintă cauzele ciumei, arătând că hrana slabă din punct de vedere calitativ și cantitativ consumată de norod nu-i asigură robustețea necesară pentru a rezista în fața contagiunii. Prin urmare boala îi atinge mai ales pe: „oamenii cei mai de jos și proști, căci se hrănesc cu bucate și cu băuturi mai de jos“. De foarte multe ori, în acest tratat, autorul anonim revine la relația indispensabilă dintre nutriție și maladii. Dieta este o parte obligatorie în refacerea trupului răpus de patimă, iar norodul sărac și ignorant este întotdeauna supus acestor patimi de care se vindecă destul de greu, dat fiind accesul la resurse alimentare precare (BAR, mss. 4841, f. 90).

Păresimi și Câșlegi

Trebuie menționat că regimul precarității este asociat cu multele posturi de peste an, când românii, creștini ortodocși, urmează o dietă sărăcăcioasă și severă. În postul mare al Paștelui, numit în documente Păresimi, nu se consumă nici măcar pește sau untdelemn și nu se bea vin. Pe lângă posturile din jurul marilor sărbători, creștinul ortodox urmează o alimentație de post și în zilele de miercuri și de vineri ale fiecărei săptămâni, uneori și lunea.

„Nici untdelemn în gură nu punea“, își amintește Ion Ghica când face portretul marelui boier Teodor Văcărescu Furtună.

---

1. Iordache Golescu, *Scrieri alese*, Cartea Românească, București, 1990, p. 305.

Vă ofer portretul complet, pentru a observa integrarea postului într-un comportament firesc și specific: „era om cu frica lui Dumnezeu, nu-i lipsea nici duminică, nici sărbătoare să nu meargă să asculte sfânta liturghie; se închina dimineața și seara dinaintea icoanelor câte un ceas, făcând la metanii; postea vinerea și miercurea, iar în ajunul Bobotezii, la Vinerea Mare, la Tăierea capului Sfântului Ioan, la Ziua Crucii, nu punea nici untdelemn în gură, și nu strica nici unul din cele patru posturi de peste an". Autorul *Genealogiei Cantacuzinilor*, banul Mihai Cantacuzino, oferă portretul marelui vornic de Târgoviște, Iordache Crețulescu, alt bărbat supus rânduielilor pravoslavnicei credințe: „iubitor de biserică: vara, iarna, ploaie, zăpadă, ger, el trebuia să meargă la biserică de la ortros [artos], în toate zilele"[1]. Iată alt portret, atât de exemplar pentru norod.

Postul atât de strict prevede eliminarea oricăror grăsimi animale și uneori și vegetale, renunțarea la ouă sau la produse din lapte. Frupturile, cum apar în documente, sunt interzise creștinului aflat în Păresimi. Ceea ce îi rămâne este destul de puțin și destul de sărăcăcios; dar, de sus în jos și de jos în sus, de la postul alimentar foarte puțini se abat. „Ci socotiți-vă că toți creștinii au datoria să-și păzească posturile curate și nici la boală să nu le spurce", sună o circulară a mitropolitului Grigore din decembrie 1765, care arată rigoarea ortodoxă peste care nu se poate trece.

Perioadele de post, perioadele de abstinență prelungită nasc fără îndoială rumoare și suspiciune mai ales în zonele locuite de etnii diverse, așadar cu obiceiuri și ritmuri de viață diferite. Chemat în miez de noapte de către Costandin cârciumarul să acorde împărtășanie tatălui său, aflat pe patul de moarte, diaconul Dragnea din satul Poienari îl apostrofează, în public, pe unul dintre clienții cârciumii: „Fătul mieu, de ce mănânci carne și brânză, că iaste postul Crăciunului". Ianoși monahul, că acesta este numele clientului păcătos, deja amețit de tăria

1. Mihai banul Cantacuzino, *Genealogia Cantacuzinilor*, ediția Nicolae Iorga, Minerva, București, 1902, p. 372.

vinului, sare la bătaie și-l rănește cu un cuțit. Rana provocată are nevoie de îngrijirea unui doftor timp de trei luni de zile[1].

De altminteri, aceste zile lungi de post par a fi foarte istovitoare. Nu este vorba numai de abstinență alimentară, ci și de una sexuală, de una comportamentală. În predicile sale de la începutul secolului al XVIII-lea, mitropolitul Antim Ivireanul critică „chipul posomorât“ și acreala creștinului postitor care se îndreaptă cu „silă“ către nesățioasele legume. Iată predica atât de concludentă: „mă rușinez a spune de posomorârea celor mâncăcioși, în ce chip se tânguiesc în zilele céle de post: cască adése, să culcă puțin și iară să scoală: dorm în silă și silesc să treacă zilele să nu le priceapă… cu nepoftă se duc la masă; răpșesc asupra verzelor, înjură legumele zicând «în zadar s-au adus în lume“[2]. Or, predica mitropolitului se adresează norodului, mulțimii, așa cum și pitacele lui Nicolae vodă Mavrogheni (1786–1790) sunt tot pentru cei mulți, cărora li se cere să se „grijească“ în așteptarea marii sărbători a Învierii, când ar trebui să se ispovidească și să se împărtășească. Exemplele individuale sunt cutremurătoare. Sunt destul de numeroase și acoperă diferite aspecte ale trăirilor de pe vremea abstinenței prelungite. De bună seamă că înțelegerea postului pare alta decât cea oficială, cea din canoane și din prescripții, este o înțelegere simplă, integrată foarte mult din punctul de vedere al regimului alimentar, mai puțin al celui comportamental, dar care trebuie să aducă izbăvirea.

Păstrarea postului este un act de o însemnătate deosebită, mai ales printre femei: „Însă zice că precum el vinerea și miercurea mănâncă carne să urmez și eu asemenea. Că ce este Dumnezeu și legea creștinească?“, se plânge Smaranda din Ploiești la 26 februarie 1814 de soțul ei, Nițul. Acesta se opune cu vehemență oricărei reguli din timpul postului[3].

---

1. BAR, mss. 636, ff. 37^v–38^r, 13 aprilie 1781.
2. Antim Ivireanul, *Opere. Didahii*, ediție critică de Gabriel Ștrempel, Minerva, București, 1997, pp. 91–92.
3. BAR, mss. 648, ff. 33^r–34^r.

Pentru femei sunt stabilite posturi speciale, ținute mai ales în perioada de sarcină și de lăuzie. De data aceasta, interdicțiile se leagă de cusururile anumitor alimente care ar influența sarcina, zămislirea pruncului, viața de după aceea. Practica populară este foarte înrădăcinată, iar medicina n-o poate înlătura nici măcar în ciuda insistențelor competente. În cartea sa dedicată moașelor, Anastasie Fătu sfătuiește femeile „îngreunate“ să mănânce „măsurat din toate bucatele“, dar să se ferească de „bucatele grele, pipărate și înferbântătoare“, vinovate de a „pricinui cu înlesnire pierzania și emoragiea, mai ales la femeele tinere și sănătoase“. Ar mai fi și evitarea, cu precădere în ultimile luni de sarcină, a „bucatelor înflătoare în pântece“, adică fasolea și lintea. Doctorul Fătu îngăduie să se consume chiar și puțin vin sau cafea, dacă gravida este „slabă“ și are nevoie de ceva întăritor, dar interzice consumarea rachiului sau a humei și a varului, dacă medicul nu o permite[1]. A evita fasolea și lintea într-o perioadă în care doar aceste alimente se găsesc în cămară ar presupune înfometarea. Cât despre humă și var, iată-le printre poftele bizare ale femeilor însărcinate din toate timpurile.

Posesorul unui miscelaneu din secolul al XVIII-lea a considerat oportun să noteze bucatele „care și în ce lună și când să se mânânce“, la un loc cu superstițiile legate de consumul alimentar sau cu beneficiile aduse de ingerarea unora dintre ele în momentele favorabile: „Septembrie: gustă lapte dulce până mănânci și-ți va fi bine preste an. Noiembrie: să te păzești de usturoiu, că la al treilea an să vor scorni la tine boale. Decembrie: să te păzești de varză, ca să nu dobândești la vară boală grea și friguri. Ghenarie: să te păzești de apă și să bei vin pă nemâncate, ca să nu te stăpânească vântul cel rău peste an. Februarie: să mănânci toate bucatele cu oțetu și-ți va fi bine. Aprilie: să te păzești de napi, să nu guști, ca să nu se scornească răutăți întru tine. Și al cincilea an să va arăta la tine. Mai: să

1. Anastasie Fătu, *Manualul pentru învățătura moașelor*, Tipografia Buciumului Români, Iași, 1852, pp. 47–48.

te ferești de piftie și de căpățânile, să nu se scornească întru tine boala inimii. Și până la anul al doilea te vei afla cu mare durere și rău. Iunie: Să te păzești să bei apă pă nemâncate în toată vremea, și vin cu apă amestecat, ca să nu se afle tusea. Iulie: să te păzești de bucate calde și să mănânci târziu, că să nu ți să scornească lingoare. Avgust: să nu mănânci dimineața poame, nici alt nimic, ci să mănânci în diseară bucate calde, că să va dăpărta de la tine tot răul. Acestea păzindu-se, nu mai veți pătimi de sminteală"[1].

La masa bogatului

Dacă citim impresiile diferiților călători care au vizitat meleagurile românești sau dacă privim în cărțile de bucate, impresia generală este că boierul mănâncă mult și des: de patru ori pe zi și vreo zece-douăsprezece feluri de bucate la fiecare masă, ultima fiind servită cu puțin înainte de miezul nopții[2]. Chiar și memoriile acelor vremuri vorbesc de mese întinse cu multe feluri de bucate. Este de la sine înțeles că mesele boierilor mari sunt mult mai bogate și mai diversificate decât cele ale norodului, și chiar decât cele ale micilor boieri de provincie. Se cuvine totuși făcută o nuanțare: mesele întinse și pline de bucate se dau doar la marile sărbători sau la primirea musafirilor, altminteri și boierul intră în rutina cotidiană. Or, această rutină se leagă de disponibilitate, de dispoziție, de timp, de post, de lucrurile aflate în cămară, de imaginația bucătarului.

Dimineața se deschide cu un pahar cu apă rece, o cafea amară, o linguriță de dulceață sau de șerbet. Urmează apoi *zacusca*, adică gustarea de dimineață, pentru că sensul inițial al acestui termen, împrumutat odată cu venirea rușilor, acesta este.

---

1. BAR, mss. 1735, *Pentru bucate care și în ce lună și când [să] mănânce,* ff. 106–107.

2. Trenarea servirii felurilor de mâncare este o modă turcească întâlnită chiar și în interiorul clasei de mijloc, unde mâncarea trebuie să fie gustoasă, din abundență, iar felurile etalate unul după altul. Pentru ocazii speciale se prepară în jur de 17 feluri de bucate.

Un prânz obișnuit începe cu un aperitiv, atât de necesar pentru a stârni pofta de mâncare. Doctorul Constantin Caracaș povestește că boierii preferă „câte un pahar de rachiu de vin simplu sau amestecat cu aromatice de roze, mentă, ambră, cafea, aloes, foi de chitru, chinamon, angelică și altele“ sau vutci de ienupăr, de scorțișoară, de chitră și de lămâie, de flori de mărgăritărel, de trandafir, de anason sau de cuișoare sau simplu „gătite cu zahar“. Urmează „conserve de pește de mare, ca sardele, lacherdă, licurini sau icre, măsline, salam de Italia, brânzeturi felurite, locale și străine“. Printre cele locale sunt apreciate brânza de burduf și urda, cărora li se adaugă cașcavalul de Gorj, de Câmpina și de Penteleu. Mămăliga este fiartă în lapte sau făcută după rețete aparte cu unt, brânză, smântână sau aromate. Pâinea este bine coaptă, ușoară, albă și pufoasă. Salatele sunt diverse: de lăptuci, de andive asortate cu capere, felii de lămâie, oțet, untdelemn și zahăr; de sparanghel, de sfeclă roșie coaptă în spuză, de morcovi, de cicoare, asortate cu capere, cu stafide, cu oțet de trandafiri și zahăr sau cu semințe de rodii.

Se mănâncă „supa de carne de pasăre sau de vacă, cu muștar, cu hrean sau cu alte sosuri“ printre care se intercalează diferite alte feluri în funcție de gustul boierului. Într-o zi se mănâncă pui cu „unt proaspăt și zmântână, sare, nucșoară, cuișoare și piper mai mult, cucunari (semințe de pin) și fistichiuri (fistic) pisate bine sau migdale“, peste care se vărsau „5-6 gălbenări de ou bătute cu câtăva zeamă de lămâie“, zeamă de carne, presărat apoi cu zahăr și scorțișoară. Altă dată, găinile grase și fripte sunt servite pe tipsii, garnisite cu „fălii de lămâie udate cu apă de trandafiri și cu zahar pe deasupra presărat“.

Alt boier preferă carnea de oaie: „spata de oaie“ se împănează cu ustoroi, slănină, ceapă și unt proaspăt, cu gutui și mere crețești, cu sare, piper și stafide. Sau mușchiul de vacă: stropit cu vin și oțet de trandafiri, presărat cu sare, piper, scorțișoară, cuișoare, nucșoară și sămânță de „molotru“ (sulfină), fiert cu vișine uscate, stafide, cimbru, ceapă prăjită în unt proaspăt, servit apoi pe tipsie, stropit cu zeama în care s-a topit, și orna-

mentat cu scorțișoară. Sau creier de vițel: trecut prin gălbenuș de ou, cașcaval răzuit, scorțișoară și smântână.

Citirea cărților de bucate arată folosirea până la sațietate a untului: ouăle se prăjesc în unt, mielul se așază în „tingire cu puțin unt“, pieptul de căprioară se rumenește tot în unt, orezul se fierbe cu unt, pesmetul găluștilor se freacă cu unt. Untul rafinează și îndulcește multe dintre aceste cărnuri fade fără prea multe grăsimi. Se mai folosesc apoi slănina și untura, grăsimea rațelor și a gâștelor: iepurele se împănează cu slănină, puii de porumbi se frig „împănați mărunt cu slănină“, „puii se ungu cu unt, se umplu cu smântână și se frig tot cu unt“; și peste toate se toarnă un sos (ostropiel) de unt. Iată o rețetă de sos de unt, găsită în cartea de bucate, semnată de Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi: „să pui puțin unt să se încălzească până să va topi numai; apoi pune trei linguri făină și lasă să se umfle fără să se ruminească; apoi pui înăuntru zamă și trei linguri smântână și lasă să scadă, și este gata“[1]. Găluștile se fac cu unt, sosurile se amestecă cu unt, vânatul se prăjește în unt, puiul se frige cu unt, zarzavaturile se stropesc cu unt, cremele se freacă cu unt, peste care se adaugă mai totdeauna smântâna. Un alt ingredient de bază al acestei bucătării este zahărul. Aproape nici o rețetă nu se poate prepara fără bucățica de zahăr care schimbă gustul, semn că acest ingredient nu mai este unul de lux și că intră în uzul diferitelor categorii sociale[2].

În zilele de post, mesele sunt îmbogățite cu preparate din pește, caracatiță, stridii, melci și raci. „Avea mare plecare asupra gastronomiei“, scrie Teodor Vârnav, despre protectorul lui, negustorul Constantin Lada, în casa căruia locuiește pe vremea

---

1. Mihail Kogălniceanu, Kostache Negruzzi, *Carte de bucate boierești. 200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, Vremea, București, 1841, p. 40.

2. Maria Maurer, *Carte de bucate. Coprinde 190 de rățete de bucate, prăjituri, creme, spume, jalatine, înghețate și cum se păstrează lucruri pentru iarnă. Toate alese și încercate de o prietină a tutulor femeilor celor casnice*, a doua ediție, tipărită cu cheltuiala D. G. Ioanid, București, tipărit în tipografia lui Iosef Kopainig, 1849.

marii ciume din 1813. „În posturi, mercurea și vinerile postea, încă cu bucate de pește proaspăt, adus în ființa lui viu din apa Dâmboviței“, își amintește. Altminteri, Lada, negustor bogat, „iubea să aibă masă curată de 7 sau 8 feluri de bucate, vin bun și desert“[1].

Revenind la pește, rețetele de preparare sunt cât se poate de diverse. Crapul se prepară cu prune uscate, cu cucunari sau cu vișine uscate, cu ceapă și vin alb, cu aguridă, piper, scorțișoară și cuișoare. În cartea de bucate, presupusă a aparține Saftei Cantacuzino, se găsesc rețete pentru a găti știuca, somonul, nisetrul, păstrăvul, șalăul, bibanul, linul, cleanul, podețul, jugastrul, cega și multe alte sortimente de pește. Gusturile sunt fabuloase, ca să nu zic uluitoare. Să luăm morunul, care, după ce va fi „grijit“, adică spălat și curățat, se fierbe, apoi se pisează în amestec cu migdale, zahar, piper, scorțișoară, sare, măghiran, sărpunel (cimbrișor); și se amestecă iarăși cu stafide mărunte. Tocătura astfel rezultată se cocolește sub formă de „perișoare“ sau „chéftele“; chiftelele se prăjesc, „înfăinându-le“, și se pun într-o oală smălțuită cu apă, ceapă prăjită, sare, dresuri, zeamă de lămâie sau de aguridă, zahar, ierburi tocate. Din acest amestec de zahar și aguridă, piper și scorțișoară, migdale și maghiran trebuie să iasă ceva... diferit de gusturile noastre de astăzi.[2]

Icrele proaspete sunt amestecate cu nuci sau cu migdale, apă, pâine, ierburi, ceapă, piper și se servesc cu zeamă de lămâie, zahăr și scorțișoară presărată pe deasupra. Prăjite, ele devin cea mai gustoasă plăcintă.

La mare cinste sunt mâncărurile de gutui gătite cu carne, în zilele de dulce, și numai cu miere și zahăr, în zilele de post; perele se fierb în vin, zahăr, cuișoare și scorțișoară și se servesc pe felii de pâine prăjită, presărate cu zahăr. După acest festin pantagruelic urmează aluaturile și plăcintele, pilaful turcesc

1. T. Vârnav, *op. cit.*, p. 39.
2. *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncovenească*, ediție de Ioana Constantinescu, cu un studiu introductiv de Matei Cazacu, ICR, București, 1997, p. 113.

amestecat cu iaurt, smântână sau năut, dulcețurile diferite și fructele de sezon, de la pepeni și struguri la chitre și portocale, de la caise și pere bergamote la ananas și naramze (o varietate de portocale). Dulciurile sunt de diferite feluri și consistenţe: confeturi și codite, zaharicale, dulcețuri, zumaricale, plăcinte, pogăci, baclavale, marţafale, mezelicuri, mezele, poame; unele dintre aceste denumiri sunt astăzi ieșite din uz. Coditele, de exemplu, sunt asemănătoare cu confeturile, dar diferă aspectul, „ca și când ar avea zahar înghețat asupra-le, ca când ar fi dă cristal"; zumaricalele, plăcintele, pogăcile, marţafalele sunt plăcinte din aluat, făcut din făină, unt și lapte, deosebirea fiind dată de umplutură, unele sunt cu brânză, altele cu carne, altele dulci, altele sărate; mezelicurile și mezelele reprezintă uscăturile și sărăturile, adică „ghiuden, pastramă, cașcaval, migdale, năut"[1].

Feluritele mâncăruri sunt stropite din abundență cu vinuri diverse: pelinuri, vinuri de Cerneți, de Drăgășani, de Mehedinți sau de Focșani. La marile case boierești se găsesc vinuri străine aduse din Franța, Italia, Grecia. O mare specialitate este mustul cu scorțișoară și nucșoare sau cel cu anghelică și coriandru. Masa se sfârșește așa cum începe: cu rachiu, vutcă și cafea. După care boierul se pregătește de siestă: somnul dulce de după-amiază sau chinurile nopții, nepregătit să digere cantitățile imense de peste zi.

La începutul secolului al XIX-lea, boierul Iordache Golescu scrie următoarele: „la masă să te scoli pururea cam flămând, ca stomacul sănătos pururea să ți'l păzești"[2]. Povățuirea e dată totuși într-o epocă a exceselor culinare în care contează cantitatea, și nu calitatea, în care bucatele cu carne le domină pe toate celelalte. Boierii, reprezentanții elitei, sunt carnivori, având un comportament asemănător cu cel al aristocrației din Europa

---

1. Iordache Golescu, *op. cit.*, p. 307.
2. Iordache Golescu, *Povățuiri pentru buna-cuviință*, Editura Eminescu, București, 1975, p. 113.

și de aiurea[1]. O oarecare schimbare se întrevede abia după 1830, când noua generație de boieri lasă deoparte obiceiurile alimentare orientale de dragul esteticii culinare a Europei civilizate. Dar și aici trebuie spus că vorbim numai de o parte a acestei elite, mai ales de acel grup care-și duce traiul în oraș și, cu precădere, în capitale.

La masa călugărului

Viața la mănăstire presupune un anumit regim al abstinenței. Postul este parte integrantă a vieții monahale. Un bun slujitor al Domnului, călugărul ar trebui să postească în toată viața lui de monah, refuzându-și gustul cărnii. Câți își vor fi asumat regimul unei diete vegetariene e mai greu de aflat. Se pare că există mănăstiri, mai degrabă schituri izolate, care își asumă ca rânduială penitența alimentară, cu accentul pe un regim bazat doar pe vegetale. Asta reiese din povestea ieromonahului Gherasim, de la 7 februarie 1785, ajuns, după lungi peripeții, la schitul Agapia Veche, în deal, „la pustietate". În acest loc depărtat și izolat, ieromonahul Gherasim trăiește ca un pustnic, supunându-se duhovnicește stareţului Paisie de la Neamț. După treizeci de ani de călugărie, este rugat să lămurească problema regimului său alimentar, lăsat ca misie de către episcopul Pahomie în diata sa, redactată după o călătorie la Kiev. Ieromonahul Gherasim se apără, spunând că astfel de regulă nu s-ar fi urmat la schitul Agapia, adică să nu se mănânce frupt în schit, și ar fi doar o adăugire falsă: „la sfârșit acel condei și cu slovă și cu cerneală streine care poruncește să nu să mănânce frupt în schit, la care pricină zic nu se află dovadă, nimenea, nicidecum că s-ar fi ținut acea rânduială

1. A se vedea Tülay Artan, „Aspect of the Ottoman Elite's food Consomption: Looking for «Staples», «Luxuries», and «Delicacies» in a Changing Century", în Donald Quataert (ed.), *Consumption Studies and the Ottoman Empire, 1550–1922. An Introduction*, State University of New York Press, New York, 2000, p. 126. Massimo Montanari, *op. cit.*, p. 73.

vreodată, nici singur eu n-am apucat, când trăia pomenitul părintele Nicolai Șepet, nici vorbă nu era de una ca aceasta pricină: ci ceale dezlegate, cuviincioase călugărilor, era la toate". Teama acestui călugăr este evidentă. Aflat „la loc lipsit de ceale de trebuință", unde „nu avem cu ce ne întări câte puțin", obligați să respecte un regim mai mult decât draconic, călugării riscă să moară de foame. Cere, așadar, mitropolitului Moldovei, „dezlegare", la puțin, pe acolo negăsindu-se nici măcar „oloiu", iar celelalte „sunt scumpe pe la noi, și noi nu avem pe ce cumpăra"[1]. Așadar, înscrierea într-un post suportabil, apropiat de cel al laicilor.

Eufrosin Poteca nu este decât un visător, grăbindu-se să îmbrace o haină monahală, care apoi i se pare cam nepotrivită cu statutul lui. „Eu eram foarte păcătos înaintea lui (mitropolitului Grigorie – n.n.), nu atâta *pentru că mâncam și beam*, nu pentru că nu păzeam la beserică băbește, nu pentru că mă uitam cu dragoste la fete, pentru că așa trăiesc toți oamenii cei înțelepți, ci pentru că propovăduiam neîncetat legea dreptății, iertarea robilor și învățătura preoților", notează Eufrosin Poteca o scenă petrecută în preziua plecării la Pesta (1828), când mitropolitul Grigore refuză să-i dea binecuvântarea[2]. Mai apoi, când devenise arhimandrit al mănăstirii Motru, această viață de „înțelept" avea să-i atragă invidia și reproșurile celorlalți: „nu prea merg de dimineață la biserică, nu prea postesc, nu prea fac metanii", recunoaște. Dar acum, ajuns la vârsta bătrâneții, explicațiile nu mai țin de urmarea unui model al „celor înțelepți", ci doar de limitele trupului destul de fragil, care nu se poate supune „multelor posturi și metanii", după „tipicul călugăresc"[3].

Dar nu mulți sunt cei care să-i fi urmat exemplul. Așa că după multele zile de post urmează verdețurile de primăvară, „îndulcite" cu un pic de „untdelemn", cu fasole, linte, ceapă, varză,

1. BAR, Fond Documente Istorice, CLXV/169.
2. BAR, Fond Manuscrise, mss. 1564, f. 16^{v}.
3. Eufrosin Poteca, *Scrieri filosofice*, ediție critică Adrian Michiduță, AIUS, Craiova, 2008, p. 106.

măsline, în zilele lungi de iarnă, cu mămăligă, multă mămăligă, și din când în când cu ceva bucăți de pâine. La această mâncare sărăcăcioasă se adaugă, în zilele de dulce, puțină carne, unt, brânză, pește. Din cheltuielile mănăstirii Cotroceni (1730–1740) aflăm că doar din când în când se cumpără orez, piper sau cafea; produse destul de scumpe, așadar, nu pentru toată lumea[1].

O însemnare din 7 august 1787 arată cum mănăstirea își procură icrele pentru zilele de post: „am cântărit icrele ce au adus Oce Ionichie în două oale, de la Cerneți, și au ieșit oca 4 fără cincizăci. Scoțând daraoa oca 1 pol, rămâne icre oca 2 pol". Documentul, semnat de doi arhimandriți, Neofit și Iosif, arată grija cu care părinții se implică în procurarea hranei, tocmindu-se ca orice gospodină pentru icrele atât de necesare zilelor lungi de post[2].

Există însă deosebiri semnificative de regim alimentar, în funcție de puterea economică a mănăstirii, a schitului. Astfel, la Sfântul Spiridon din Iași, mănăstire mare și importantă, având în întreținere un spital, dar și venituri pe măsură, călugării nu suferă de foame. Listele de cheltuieli, păstrate an de an, arată că sume importante sunt alocate cumpărării de alimente, dar și plății diverșilor bucătari.

Mai trebuie spus că la masa călugărului se ospătează mai toți săracii locului. Merticul de jimblă sau merticul de pâine se dau cu regularitate săracilor de prin curtea mănăstirii sau celor care într-un fel sau altul își etalează sărăcia apelând la mila creștinească. Măsura asta de cereale, merticul, numită și tain, îi ține în viață pe oropsiții veacurilor. Ctitorii, mitropoliții, episcopii, egumenii au în vedere și astfel de pomeni creștinești pentru hrănirea săracilor. Săracul încă e prezent în memoria tuturor ca un apropiat al divinității. Pomenile și milele acordate calicilor, mișeilor, ticăloșilor, săracilor, care sunt tot atâtea

1. *Socoteala sfintei mănăstiri Cotrocénii dă zéce ani, dă la leat 7238 până la leat 7247*, document publicat de Mariana Lazăr în *Istoria Cotrocenilor în documente (secolele XVII–XX)*, Sigma, București, 2001, pp. 65–66.
2. BAR, Fond Documente Istorice, XXI/31.

întruchipări ale sărăciei, fac parte din datoriile oricărui creștin și contribuie la netezirea drumului spre rai.

În 1839, biserica Domnița Bălașa hrănește zilnic 34 de văduve, aflate cu locuințele în curtea bisericii, fiecare primind câte o jimblă pe zi. În condică se notează următoarele: „merticul de jimblă ce să dă pe toată zioa la văduvile ce lăcuescu în curtea bisericii, după întocmirea dată prin buget de dumneei ctitora“[1].

Hramul este un bun prilej de a sătura o parte din calicime. Pe 12 decembrie, când are loc sărbătoarea Sfântului Spiridon, mănăstirea cu același nume din Iași organizează un praznic și dă de mâncare celor mulți, an de an. Pentru praznicul din 12 decembrie 1773, mănăstirea cheltuiește 650 de lei și 11 bani. 540 de săraci primesc o pâine și o para. Dar cum praznicul nu este numai pentru cei săraci, călugării mănăstirii, în frunte cu vlădica, adică părintele mitropolit, se ospătează cu confeturi, cafele și vutci din cele bune, cu dulcețuri[2]. La mănăstirea Neamț, hramul, sărbătorit la Înălțarea Domnului, adună credincioși din toată Moldova. De pildă, la hramul din anul 1778, boierul Costache Caragea numără peste 3 000 de credincioși, hrăniți cu pâine, pește și „vin mai prost“, în timp ce boierii și boieroaicele primesc „carne, găini, păseri, pești, pâni albe alese, vin și zaharicale“ (Hurmuzaki/13_2, 97).

Arome și dresuri

Aduse în desagi și în burdușe, cărate prin munți și trecute prin vămi, plimbate prin târguri, orașe, sate, așezate cu grijă pe rafturile băcăniilor, ascunse în borcănelele spițeriilor, mirodeniile sporesc aroma bucatelor. În secolul al XVIII-lea, gusturile sunt înfocat condimentate, puternic aromate, aprig parfumate. Papilele gustative sunt cu cruzime puse la încercare de gusturile

---

1. *Așezămintele Brâncovenești. O sută de ani de la înființare, 1838–1938*, editori Emil Vârtosu și Ion Vârtosu, București, 1938, p. 187.

2. Ioan Caproșu, *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, Editura „Dosoftei“, Iași, 2005, VII, pp. 84, 511.

stranii ce se regăsesc în aceeași îmbucătură. Acru, acid, amar, dulce, parfumat, toate amestecate într-o singură lingură. Mâncăruri și băuturi, dulcețuri și plăcinte primesc diferite arome și mirodenii. Și pentru că ele dreg, adică schimbă întrucâtva gustul, culoarea, consistența și mirosul, capătă numele de *dresuri*. Astfel, mâncărurile primesc cuișoare, scorțișoară, șofran, nucșoară, capere, cucunari (semințe de pin), fistic, frunzișoară (foi de dafin), ghimbir, anghinare, rozmarin, molotru (sulfină) și câte și mai câte. De prin foițele de târguieli ale boierilor aflăm cam ce fel de miroase doreau să primească de pe la negustori: un oarecare agă Caramanlâu cere de la Sibiu, pe lângă stofe galbene și atlasuri cu fir, funți de nucșoară, cuișoare, scorțișoară, șofran, un alt boier transformă funții în litră și adaugă frunzișoarele, caperele (de Veneția și de Misir) și cucunarii, șofranul de Beci și șofranul de Rumelia, rozinchinul negru de Beci, toate trebuind să fie proaspete și trimise cât mai curând[1]. În 1803, trec prin vamă mirodenii nenumărate: ienibahar, anason, cuișoare, rădăcină de piper, chebabie (un fel de piper), cacoole, chimen, chimion, scorțișoară, nuci de India, cumșoară, frunzișoară, salep, susan, muștar, revent, șofran. Mai găsim mac și afion, saparică, casie, ochi de rac, castorhi, cardamon, ienupăr, semințe de dafin și multe altele. Cardamonul este o mirodenie specială care aromează cafeaua, dar care ajută și halenele pline de usturoi sau alcool să devină suportabile. Drumul mirodeniilor nu este ușor, ceea ce face ca prețul lor să crească în funcție de vremuri și mai puțin de cerințe[2]. Europa cam renunțase la condimentarea alimentelor și se îndreptase spre dulce și mai ales către aromele naturii[3]. Boierii, urmând însă modelul oriental, vor folosi toate aceste mirodenii, încă destul de scumpe, ca semn de distincție socială.

---

1. Dumitru Furnică, *Din istoria comerțului la români mai ales băcănie, 1593–1855*, București, 1908, pp. 24, 31–32.
2. Pentru acest drum atât de anevoios al mirodeniilor, a se vedea Mária Pakucs-Willcocks, *Sibiu-Hermannstadt. Oriental Trade in Sixteenth Century Transylvania*, Böhlau, 2007.
3. M. Montanari, *op. cit.*, p. 117.

De prin rețete și de prin cărți de bucate încercăm să aflăm cum se fabrică gusturile. Pentru *acru* se folosesc zeama de lămâie, uneori și năramzele, măcrișul, agurida, siropul de corcodușe sau de agrișe, oțetul de trandafiri, de garoafe sau de zmeură. *Dulcele* se obține cu ajutorul zaharului sau al candelului, al mierii, dar și al dulceții naturale pe care o conțin diferitele fructe. Pentru gustul *iute-picant* sunt buni chipărușii, sau chiparoșii, adică ardeii roșii iuți, piperul, ceapa, usturoiul, ghimbirul, ienibaharul sau un pic de busuioc care ameliorează iuțeala parfumând-o. Acest gust stimulează foarte mult pofta de mâncare. De aici, probabil, consumul mare de carne, pregătită cu multe mirodenii în care se amestecă din toate. Trebuie făcută precizarea că aceste mirodenii se regăsesc în bucătăriile boierești, unde bucătarul știe cum să le folosească, are limba împestrițată de atâtea culori și senzații, gâtlejul aprins de atâtea mirodenii cercate, nările deja perspicace, știind ce cantitate să verse pentru a da savoare bucatelor.

În această bucătărie intră adesea fructele, cu precădere cele uscate. Printre carne și slănină, pentru pește sau vânat se aruncă pumni mari de stafide, prune, vișine, nuci, fistic, migdale, mere, caise.

Culoarea pare a fi și ea importantă. Astfel, galbenul se obține cu șofran, carlina (turtă) și curcuma, roșul cu santal și cârmâz, verdele din frunze de micșunele sau de izmă. Mai ales vutcile se „văpsesc“, oferind privirii culori vesele care îndeamnă la gustat. Și apoi, ele se dreg cu roze, mentă, ambră, cafea, aloes, foi de chitru, chinamon (scorțișoară), angelică, ienupăr, chitră, lămâie, flori de mărgăritărel, trandafir, anason sau cuișoare.

După ce bucătarul cel iscusit nimerește gustul de bază, îl îmbogățește mai întâi de toate cu mirodenii felurite, fără să prididească și fără să facă economie: busuiocul aromat și bun la toate e amestecat cu nucșoara dulce-amăruie, cuișoarele dulci, iuți și astringente se prăvălesc peste rozmarinul amărui și aromat, salvia leșioasă se ascunde printre frunzele de izmă, tarhonul iute este însoțit de cimbrul afumat, de caperele acrișoare, de ienibaharul pătrunzător și de mirositoarea sulfină.

De parcă n-ar fi de ajuns atâtea arome, atâtea miroase și mirosuri, atâtea gusturi, lor li se adaugă alte și alte „ierburi“, printre care se regăsesc mărarul, pătrunjelul și, doar din când în când, leușteanul. Peste toate se presară zahar și scorțișoară. Parfumată ca nici o altă mirodenie, aromată, dulce, fină, scorțișoara condimentează mușchiul de vită și crapul, vutca și plăcinta, dulceața și șerbetul.

Plăcerea supremă a gustului este dată de petalele de trandafiri. Uscate și presărate peste bucate, ele împărtășesc din aroma lor fină, din dulceața roșiatică a mirosului apetisant. Pentru exemplificare, am ales o rețetă de preparare a mușchiului de vacă, prezentă în cartea de bucate a Stancăi Cantacuzino de pe la începutul secolului al XVIII-lea: „ia mușchiul și taie'l bucăți, apoi îl spală cu oțet, vin și apă, și spălătura o treci pen sită. Deci pune mușchiul în tingire cu spălătura acéia, puindu-i și sare, piper, cuișoare, nucșoară, scorțișoară, cimbir, fălii de spată de râmător, puțintel must fiert au zahar, ceapă dată undă și tocată, și lasă să stea 2-3 ceasuri apoi astupă oala cu capacul și o înprejurează cu aluat, să nu răsufle, și o fierbe încet, 2 ceasuri. Deci când va fi aproape de fiert, pune stafide mărunte și le sfârșește de fiert“[1]. De remarcat instrumentul folosit pentru fierbere: o oală, izolată cu aluat pentru a asigura păstrarea intactă a gusturilor. Seamănă mai degrabă cu o oală sub presiune *avant la lettre*.

Sarea este elementul indispensabil într-o bucătărie bună. Vodă obține profituri uriașe din exploatarea și comercializarea ocnelor, dar sarea nu ajunge la toată lumea. Tăiată de ocnași, așezată în care, sarea e dusă către popor. *Drumurile sării* sunt scumpe și întortocheate... Locuitorii de prin preajma salinelor se bucură de privilegiul de a lua „cu traista“ sarea trebuincioasă gospodăriilor, altminteri se află sub paza „cămărașilor de ocne“. De cele mai multe ori monopoluri domnești, exploatarea și punerea în vânzare a sării sunt arendate, prin intermediul marelui cămăraș, diferiților negustori, care ridică prețurile bolovanilor

1. *O lume într-o carte de bucate*, ed. cit., p. 138.

de sare ajunși prin sărării. Pentru a evita creșterea prețului la un ingredient atât de necesar, domnii impun adesea un preț fix (nart), de care băcanii ar trebui să țină seama. Se pare însă că nartul este luat doar ca o sugestie, și nu ca o obligație.

În bucătăria țăranului întâlnim o simplitate a gustului, care se bazează doar pe aroma bucatelor consumate. Deși cresc libere, pe lângă garduri, rareori buruienile parfumate sunt aruncate în oale și tingiri. Busuiocul, cimbrișorul și cimbrul, salvia sau sulfina, tarhonul sau măghiranul, pătrunjelul sau coriandrul nu capătă întrebuințări culinare cotidiene. Poate și pentru că unele dintre ele se regăsesc într-o serie de rituri magice, cum este cazul busuiocului sau al sulfinei. Sau poate din cauză că bucătăreasa gospodină urmează rețetele de acasă, fără prea multă curiozitate, fără timp și fără riscul de a schimba ceva ce ar putea să nu placă. Dar nu prea știm care sunt gusturile acestui norod, pentru că mult prea puțini au lăsat mărturii despre preferințele lor culinare. Multe dintre sursele noastre sunt doar liste de cheltuieli sau mărturii despre hrana frugală a țăranului. El, țăranul, spune însă prea puține despre sine.

La masa orășeanului

Orașul este departe de ceea ce ne imaginăm noi astăzi. Curțile și grădinile adăpostesc cotețele de porci și de găini, grajdurile de vite, straturile de zarzavat. Dacă Bucureștiul și Iașiul se ridică după anumite reguli, micile târguri devenite orașe în epoca modernizării se adaptează foarte greu. Animalele circulă libere pe ceea ce se presupune a fi drum, o uliță amărâtă plină de praf vara și de noroi toamna, iar eforia emite nesfârșite circulare prin care le cere proprietarilor să-și priponească totuși vitele prin curți și ogrăzi.

Pe lângă țăranii-orășeni, se află însă și o importantă pătură de meșteșugari și de servitori care, nemaipridídind să-i servească zi de zi pe alții, nu se mai pot ocupa de plivit și de rânit. Pentru aceștia, băcăniile au pregătite produse felurite. Icrele sunt peste tot și cât mai diferite: icre de chefal, morun, crap,

cosac, știucă, roșii, negre, tescuite, proaspete, „îndulcite de putină“. Pe locul doi se află măslinele: de Rumelia, „bune, de Țarigrad“, „de cele mici“, doar 45 de bani ocaua. Urmează speciile marine: caracatiță bună și caracatiță mică, licurini, sardele, stridii sau midii, lacherdă, scrumbiițe, raci. Li se adaugă melcii mari și mici.

Se poate cere pastramă de Țarigrad, pastramă de capră, ghiudem de caisar cu mirodenii, mânătărci uscate, cârnați de zalhana. Dintr-o jalbă din noiembrie 1803 aflăm că pastrama este hrana celor „săraci și proști, din politiia Bucureștiului“, motiv pentru care negustorii cer o vămuire mai „ușoară“. Rezultatul: „spre a se putea vinde mai cu ieftinătate pentru ajutorul și folosul săracilor proști“, pastrama este vămuită mai puțin (*U*/11, 255). Târgovețul poate gusta în grabă din urda sărată în burduf, din brânza ungurească, din mierea turcească, din cașcavalul „de câmp“ sau „de munte“.

Până la înființarea unei manufacturi de fidea, aceasta se aduce de la Veneția sau de la Edirne. După fabricarea ei, nartul face imediat diferența: „32 de parale fideaua de Andrine [Adrianopol] și 25 de parale fideaua de aici“. În 1816, fabrica de fidea a unui anume Nichifor Hagi Ioan Mustacov primește dreptul de a produce numai el următoarele produse: „fidea i macaroane i simigdale i crititarachisia i ostrachia i cripriotica“. Hrisovul ne mai spune că, până la această dată, Valahia a mâncat fidea adusă de la Galați, proastă și scumpă. De aceea, inițiativa dumnealui Hagi Nichifor, ce a adus meșteri și ustensile de la Adrianopol, trebuie să beneficieze de privilegii. Se știe că fideaua de Adrianopol este de bună calitate. Producătorul are totuși obligația de a deschide, pe lângă fabrică, și o prăvălie, dând astfel norodului posibilitatea să cumpere ieftin și nu să treacă prin alte mâini, prin alte taxe: „de va da-o cu redicata pe la băcani, urmează ca băcanii să o încarce la preț, și va fi zadarnic prețul cu care se leagă a o vinde el, necunoscând obștea folos, de aceea s-a legat ca să ție și o prăvălie aici în politiia Bucureștilor“. Fideaua necesită muncă mai multă și o cantitate însemnată de șofran, „două parale șofran la oca“, ceea ce justifică

un preț ceva mai ridicat, de 38 de parale, în comparație cu celelalte produse. Vodă își asigură totuși ceva beneficii în schimbul importantelor privilegii oferite: spitalul nemernicilor străini urmează a primi 200 de oca fidea „pe tot anul" (*U*/11, 287-291). Nu avem informații despre drumul acestui produs, de la fabricant în farfurie.

În cartea sa *Nourritures canailles*, Madeleine Ferrières arată că francezii au preluat cu destulă reticență pastele. Forma și numele – *vermicelli* – nu atrag într-o epocă a parazitozelor de tot felul (p. 182). Fideaua consumată pe tărâm valah își trage numele de la grecescul *fides*, preluat probabil de la venețienii cu care făceau comerț, *fidellini*, și regăsit apoi și în Imperiul Otoman sub forma *fidea*, *fidele*. Mai consumau românii tăiței, nume derivat din verbul „a tăia", cunoscuți și regăsiți în rețetele culinare moldovenești sub numele de tocmagi, din turcescul *tokmak*. Tot de la turci, bucătăresele au învățat să îngroașe supa cu trahana (*tarhana*), un fel de aluat făcut din făină, ou, lapte sau iaurt, trecut prin ciur.

Prăvăliașul se poate îndulci cu o bucată de halva „cu nuci care se face în București"[1]. Boierii și negustorii, oameni cu dare de mână, sunt mari amatori de confeturi. Pe lângă prăjiturile făcute în casă de jupânese, ei cumpără în mod regulat pișcoturi, confeturi, pesmeți. Pe ulițele târgului, șerbegii și bragagii umblă cu teleguța strigând: „Șerbeeeeeeeeeet, saleeeeeeeeeeeeeep, braga receeeeeeeeeeee…" În 1812, patru sârbi sunt meșterii cofetari, care produc șerbet și salep pentru toată politiia Bucureștiului. Ei se bucură de privilegiul de „a ținea câte 20 de slugi cu cofele umblând prin ulițe spre vânzarea șerbetului", iar iarna au voie „a face și salep"; condiția obligatorie: „fără de a aduce stricăciune de boală". Salepul este o băutură orientală preparată din

1. În Imperiul Otoman, halvaua (*helva*) face parte dintr-un ceremonial al vieții urbane. Suraiya Faroqhi povestește, preluându-l pe Evliya Celebi, că meșteșugarii din Anatolia se întâlneau iarna să mănânce halva și să discute, ceremonia halvalei fiind legată de o foarte veche tradiție. Suraiya Faroqhi, *Subjects of the Sultan: Culture and Daily Life in the Ottoman Empire*, I.B. Tauris, 2005, p. 212.

salep (tuberculii unei orhidee), amestecat cu lapte și miere. În aceeași epocă, prin târguri se fabrică și se comercializează „înghețată i alte meșteșuguri evropenești“, pentru care există ghețării și „gropi cu ghiață“ (*U*/11, 799).

Alămâile se numără printre ingredientele numeroaselor rețete, ceea ce presupune relativa lor prezență pe tarabe și pe mesele celor bogați. Mai apar, din când în când, portocalele, numite năremzi, și lista fructelor exotice se oprește aici. În 1798 (16 februarie), când căimăcămeasa Caragea, leuză și zaifă fiind, primește de la doctor sfatul de a consuma „ananas“, mesagerul, pitarul Constantin Brăiloiu, nu prea știe despre ce este vorba, pe unde ar putea fi găsit și cum ar trebui să-l descrie. Având grijă ca negustorul Constantin Hagi Popp să nu se înșele, oferă amănunte: „să cercetazi la grădinarii de acolo (adică din Sibiu – n.n.) sau la grădina lui Brocăntal pentru niște poame ce le zic ananas, să aliverdisești dumneata două poame din acelea și să le trimiți în grabă“[1].

Nu lipsesc nici fructele uscate de pe tarabele băcanilor. Pe vremea lui Ipsilanti, smochinele se vând la cutie sau la dramuri, o cutie costă 39 de bani, cele mici se dau cu doar 36 de bani, alunele sunt 30 de bani ocaua, migdalele 90 de bani ocaua; stafidele se prețuiesc în funcție de calitate, cele roșii razachii se prețuiesc la 42 de bani ocaua, iar cele negre mărunte la 24 de bani ocaua. Ele sunt totdeauna prezente la praznice. Curmalele se vând cu un taler ocaua, iar migdalele de Hiu se ridică la un taler și 25 de parale. Prunele sunt de mai multe feluri: uscate la soare, la lojniță, opărite. Roșcovele, portocalele, alunele, lămâile (venite uneori și din Franța, ajung să fie denumite și „țitroane“) sunt trecute în listele de prețuri.

Mahalagioaica poate găti aproape orice, căci în prăvălie se află găini și curcani, rațe și gâște. Cu cinci parale se cumpără o conopidă, cu o para se pot lua „6 fire de praz“, sau „șase morcovi mari“, sau „o varză nemțească“, sau „o gulie“, sau „zece

1. Nicolae Iorga, *Scrisori de boieri și negustori olteni și munteni către casa de negoț sibiiană Hagi Pop*, Socec, București, 1906, p. 35.

fire de hrean“, sau „o rădăcină groasă de țelină“, sau „două ouă“ și, dacă este vară, chiar trei, sau „zece rădăcini pătrunzel“, sau „trei ridichii sărbești“, sau „12 napi“; două parale costă mazărea, ceapa și spanacul, trei parale se dau pe linte, șase pe bobul bun, opt parale pe „100 căpățâni de usturoi“. Din aceste liste de prețuri lipsesc două legume esențiale astăzi: tomatele și cartofii, ceea ce presupune aclimatizarea lor destul de târziu, spre mijlocul secolului al XIX-lea.

Țăranii aduc legumele în coșuri, cobilițe sau copăi, expunându-le direct în „lumina ulițelor“, împiedicând trecerea călătorilor, „îmbletul norodului“. Grădinarii de prin București le aduc în coșuri, drept pentru care primesc privilegiul de a le vinde „cu mărunțișul“, asigurând îndestularea și evitând „scumpătatea“. Aduse cu carul, zarzavaturile devin mărfuri supuse nartului și vămuirii, pentru că se presupune că i-ar aduce oareșcare profit precupețului. Mai apoi se fixează un loc anume pentru maidanul cu zarzavaturi proaspete. În București, de pildă, ele se vând în ulița lui Șerban vodă, în dreptul bisericii Sfântul Ioan și la „Târgul Cucului“. Precupețul însă va continua să-și vândă marfa în ulițele târgului, nesinchisindu-se prea mult de „zăticnirea“ invocată de vodă (*U*/11, 352-355). Și-apoi, piața, piața aceasta pe care o știm noi astăzi, nu prea există ca noțiune, ci doar ca maidan. Abia Regulamentele Organice vor încuraja folosirea și adaptarea termenului italian *piazza*, în detrimentul medeanului turcesc[1].

Cărbunii ciubuci, cărbunii țigănești sau cărbunii țăndări se folosesc la prepararea hranei, dar și la încălzitul locuinței. Se vând în funcție de anotimp, iarna fiind ceva mai scumpi. Carul de lemne face și el parte dintre cumpărăturile oricărei case din târg. Iarnă, vară, combustibilul este indispensabil la pregătirea hranei. Diferă însă, în funcție de regiune, de anotimp, de economiile fiecăruia.

1. Pentru detalii, a se vedea Dan Dumitru Iacob, „Piețele orașului Iași în secolele XVIII–XIX. «Medeanul de la Sfântul Spiridon»“, în *Historia Urbana*, tom XXI, 2013, pp. 163–211.

Domnia lui Ipsilanti este perioada abundenței, când prețurile sunt mici, iar bogăția de mărfuri îi lasă orășeanului posibilitatea de a alege după buzunarul său. De altminteri, vodă se teme de norodul din oraș, așa că face eforturi considerabile pentru a-l îndestula tot timpul. Are nevoie și de zaharea ieftină, astfel încât aceasta să fie accesibilă cât mai multora, iar lipsa ei să nu provoace revolta și nemulțumirea supușilor. Vodă Caragea condamnă cu vehemență „specula" practicată de cei care au zahareaua, dar care nu vor să împărtășească și pe alții, ci urmăresc „dobândirea răului câștig", așteptând „să vază o vreme întru care se va înălța prețul bucatelor, ca să le vânză cu deosebire", potolindu-și astfel lăcomia nesațului. Orașul nu se află niciodată „întru cea desăvârșită îndestulare cât urmează să fie". Cu alte cuvinte, practicile negustorești ilicite privează o populație numeroasă de hrana zilnică și o obligă la cheltuieli ridicate, pe care nu și le poate permite. Pentru toți cei care au făină de grâu, mălai, orz (de vânzare, se înțelege), vodă Caragea creează o piață ad-hoc: maidanul de lângă casele banului Costache Ghica, „loc largu", capabil să-i adăpostească pe toți. Mai apoi, vodă scutește de vamă sau de alte avaeturi toate carele cu zaharea. Locuitorii din Ilfov, Prahova, Ialomița, Sac, Dâmbovița, Vlașca sunt „îndemnați" să participe la această „inițiativă" domnească, să profite de scutirile propuse și să „aducă bucate de vânzare". Măsurile sunt luate pentru ca orașul să nu sufere de foame[1].

Diversitatea bucatelor din piață nu presupune și prezența lor pe mesele târgoveților. Punga face din nou diferența. Mâncarea de pe masa doctorului Ștefan Episcupescu, medic în capitala București, între 1805 și 1847, este foarte măsurată: „trei-patru feluri de bucate, pe din două verdețuri la prânz, c-o friptură seara, cu amețitoarea băutură a vinului, care nu trece de o litră, pe din două cu apă, iar dimineața numai o dulceață cu apă și c-o cafea. Și copiilor dimineața și seara câte cincizeci drame

---

1. Ilie Cojocaru, *Documente privitoare la economia Țării Românești, 1800–1850*, București, 1959, I, 4 februarie 1813, pp. 151–152.

de ceai, pe din două cu lapte, și c-o felie de pâine, iar nu mai mult“[1]. Oare parcimonia e proprie și altora?

La masa soldatului

Până la înființarea unei armate naționale, putem vorbi doar despre mesele soldaților din armatele de ocupație. În secolul al XVIII-lea și la începutul secolului al XIX-lea, țările române s-au aflat sub regimul de ocupație al rușilor, turcilor și austriecilor în mai multe rânduri. Cum ocupațiile au durat ani buni, cea mai lungă fiind pe vremea războiului ruso-turc, de șase ani, între 1806 și 1812, rechizițiile au fost numeroase și împovărătoare pentru populație. Deseori, experiențele sunt destul de urâte pentru această armată mult prea numeroasă pentru o populație săracă. Cronicarul Dionisie Eclesiarhul notează soarta tragică a soldaților armatei Imperiului Habsburgic. În războiul ruso-austro-turc dintre anii 1787 și 1792, Moldova și Țara Românească sunt ocupate mai întâi de turci, iar rechizițiile de vite, oi și vite mari, sărăcesc populația. Armata otomană este urmată de armata austriacă, nevoită să treacă la rechiziționarea râmătorilor și la prepararea hranei din carnea acestora. Or, carnea râmătorilor, greu de digerat în prag de toamnă, contribuie la propagarea și agravarea simptomelor unei epidemii de febră tifoidă. Iată descrierea acestei experiențe groaznice la Dionisie Eclesiarhul, locuitor al Craiovei, pe acele vremuri: nemții „au tăbărâ[t] în porci și le da sáinuri cărnuri de porc, și lor plăcându-le slănina, mânca soldații slănină crudă cu profiant [merinde] de al lor și bea apă rece, că venirea lor era la începutul toamnei; și i-au lovit lungoarea și muriia de să stingea aici, în Craiova“[2]. C-or fi murit de la slănină, cum susține Dionisie

1. Pentru mai multe detalii cu privire la gândirea doctorului Episcupescu a se vedea: Constanța Vintilă-Ghițulescu, *Evgheniți, ciocoi, mojici. Despre obrazele primei modernități românești (1750–1860)*, Humanitas, București, 2013, pp. 273–297.

2. Dionisie Eclesiarhul, *Scrieri alese. Hronograf. Predoslovii*, ediție de Natalia Trandafirescu, Editura Academiei Române, București, 2004, pp. 60–61.

Eclesiarhul, c-or fi murit de la igiena precară, cert este că soldații se află mai totdeauna în astfel de situații, greu de controlat și prevăzut.

Dacă soldații se mulțumesc cu ceea ce primesc sau cu ceea ce fură, nu același lucru se poate spune despre corpul superior al ofițerilor. Când armata rusă ocupă Moldova și Țara Românească în 1806, rechizițiile devin o obligație, dar și darurile către general intră încet, încet în rândul cheltuielilor vistieriei domnești. Domnul, trimite prin marele spătar Toader Balș un dar considerabil „luminatului gheneral Ivan Ivanovice Mihelson“, constând din „6 butelci de rum, 5 oca de zahar, 200 de alămâi mari, 50 de rodii, 12 jambonuri, 43 de ocale și 150 de dramuri de vutcă îndoită odogaci și vanilie, alte 13 ocale di alt feliu, 4 oca ghiuden, 20 de limbi, 12 oca bătog, 200 de meri mari domnești“[1]. Acest dar va fi urmat de un altul și de un altul, căci bunăvoința ocupantului se câștigă cu greu.

Înființarea armatei aduce o grijă în plus pentru bugetul țării. Pe lângă dotarea vestimentară și militară, otcârmuirea trebuie să se îngrijească și de hrana soldatului. În 1837, soldatul din „cinul cel de jos“ primește pe fiecare zi: „o oca făină popușoi, 40 dramuri fasole sau alte legume; 70 dramuri carne; 4 dramuri sare și o ceașcă de rachiu (8 în oca)“. Mâncarea se pare că nu satură pe nimeni, așa că, la 18 februarie 1838, otcârmuitorul Moldovei hotărăște: „îmbunătățirea hranei cu darea a două feluri de bucate și cu îndestulare“. Se schițează un nou meniu, „porția“ fiind gândită astfel pentru fiecare soldat, locuitor în cazarmă: „300 dramuri făină popușoi într'o zi; 300 dramuri de grâu în altă zi; 125 dramuri carne de vacă; 12 dramuri grăsimi; 100 dramuri curechi într'o zi; 100 dramuri cartofi sau alte verdețuri în altă zi; 25 dramuri ceapă uscată; 12 dramuri tărâțe borș; 50 crupe; 12 dramuri sare. Vin în două zile pe săptămână câte 75 dramuri; rachiu în cinci zile pe săptămână, câte 16 dramuri“. Meniul nu se schimbă prea mult în zilele de post, doar

---

1. *Sămile vistieriei Țării Moldovei*, vol. III (1805–1826), editate de Ioan Caproșu, Casa editorială Demiurg, Iași, 2011, p. 89.

carnea și grăsimea sunt înlocuite cu 25 dramuri de „oloiu". Se crede că, primind acest nou meniu, „oamenii sunt bine îndestulaţi și cu mulţumirea lor" (*AP*/8, 615-616). Pilda acestor ani, aduce mulţumire în anii următori, când rapoartele Adunării Obștești notează cum că „porţia înalt îmbunătăţită" a adus îndestulare și plăcere (*AP*/9_2, 158-159). De reglementare nu scapă nici caii oștirii, care primesc „câte trei oca grăunţe și șapte oca fân" (*AP*/8, 615-616).

Fac aici o remarcă pe cât de necesară, pe atât de importantă: soldatul este, de fapt, vârful de lance al modernizării ţărilor noastre. El este cel care experimentează toate reformele statului, pentru a le duce mai apoi în satul de unde a venit: de la reţete culinare la haine și schimburi, de la abilităţi practice la cunoștinţe elementare despre lumea înconjurătoare.

La masa bolnavului

În Franţa, cel sărac și înfometat își găsește alinarea internându-se într-un spital. Acolo, hrana este din belșug și pentru toată lumea. Sub îngrijirea și supravegherea călugăriţelor, bolnavii se bucură, cel puţin pentru o vreme, că au stomacul plin. De aici permanenta suspiciune că unii dintre pacienţi ar fi doar bolnavi închipuiţi, ajunși la porţile spitalui numai pentru a se hrăni[1]. Organizarea precară a sistemului sanitar din principate nu încurajează astfel de speranţe pantagruelice. Pe 22 martie 1795, când ciuma bântuia pe cărările Moldovei și ale Valahiei, vodă îi cere epitropului de la Pantelimon, spitalul pentru ciumaţi, să le ofere „hrana hotărâtă", adică linte, usturoi, ceapă, varză acră. Orașul, ameninţat din toate părţile de ciumă, nu poate oferi astfel de alimente, așa că vodă le cere doctorilor să gândească altă „hrană la patima aceasta". Iar aceștia o găsesc: „5 chile de orez, 5 chile de grâu, 5 chile de porumbu". Într-o împrejurare atât de cumplită, asigurarea hranei are legătură și cu închiderea bolnavilor și a îngrijitorilor între zidurile

1. Madeleine Ferrières, *Nourritures canailles*, Seuil, Paris, 2007, p. 79.

spitalului, pentru a se limita răspândirea bolii (*U*/6, 719). Uneori boala poate fi speriată cu anumite ingrediente: așa cum ciuma se sperie și fuge de fum, holera pare sensibilă la „usturoi și bucate chiperate“[1]. Dar în afară de fum și oțet, cei care s-au molipsit cu ciumă trebuie să se hrănească și ei cu ceva.

Medicul Constantin Caracaș, care lucrează la ridicarea spitalului Filantropia (1811), îl înzestrează și cu un regulament prin care stabilește hrana care ar trebui să se dea bolnavilor. „Toți bolnavii vor avea dimineață la micul dejun bulion, adică supă“, scrie Constantin Caracaș. Acest bulion este un amestec „consistent“ de „orez, fidea, arpacaș sau griș cu apă sau zeamă de carne“. Supa se administrează mai ales celor care suferă de „inflamații sau de maladii acute ale pieptului“. La prânz, bolnavul se reîntâlnește cu bulionul căruia i se adaugă ceva jimblă (150 de dramuri), cât despre friptură... numai „când medicul va prescrie“. Vinul și rachiul se află încă în rândul alimentelor, utile în dieta bolnavilor, așa că medicul prescrie 100 de dramuri de vin și 10 dramuri de rachiu cu posibilitatea de a se mări rația „dacă va fi de trebuință“[2].

La spitalul Sfântul Spiridon din Iași, cheltuielile aferente anului 1837 ne descoperă hrana oferită diferitelor boli. De pildă, la recomandarea medicului, un bolnav primește 150 de dramuri de carne pe zi (dacă nu este post), zarzavaturi, ciorbalâcuri, pâine și jimblă, crupe, orez, vin. Pentru cei slăbiți se prevede un pui sau o jumătate de pui (în funcție de constituție), dar numai pentru o anumită perioadă. Dacă maladia e ceva mai blândă, puiul se înjumătățește (*AP*/9_2, 345-350, 376, 416-423). Înainte de a se ajunge aici, condica de cheltuieli a spitalului, păstrată decenii la rând, cheltuielile fiind consemnate cu grijă aproape pe fiecare an, nu mai este atât de generoasă în detalii, ținând seama doar de banii cheltuiți cu hrana bolnavilor sau cu ținerea unui bucătar și a unor ajutoare, fără a pomeni de bucate.

---

1. Aurel I. Candrea, *Folclorul medical român comparat: privire generală: medicină magică*, Polirom, Iași, 1999, p. 159.
2. C. Caracaș, *op. cit.*, p. 313.

Eforia Spitalelor avea să ia sub administrația sa toate spitalele din Țara Românească și să stabilească o masă comună pentru toți, adaptată în funcție de boală, dacă se întâmpla să se și potrivească. În 1832, Eforia Spitalelor prevede următorul program de hrană: la șase dimineața, bolnavul primește o supă cu zeamă de carne și pâine prăjită, la prânz o ciorbă de orez sau de arpacaș, un fel de bucate cu carne și zarzavaturi (cartofi, morcovi, gulii, bame), iar la cină, la ora șapte, o ciorbă ca la prânz, care ar trebui să conțină și bucăți de carne, friptură „după trebuință". Pâinea și carnea sunt date cu măsură: 200 de grame de jimblă și 110 grame de carne; dacă medicul crede de cuviință, se adaugă și ceva vin[1].

Legătura dintre mâncare și maladie începe să se înfiripeze în mințile tuturor, mai ales când doctorul este acceptat ca stăpân necontestat al actului medical. În Așezământul Spitalului Brâncovenesc, ctitora, Safta Brâncoveanu, se supune doctorului, pe care îl aduce în prim-plan în toate cele. Când este vorba de regimul alimentar, economul nu poate slobozi hrana bolnavilor din cămară decât urmând „după foaea ce decuseară va priimi, subt iscălitura hirurgului, în toate zilile, scoasă întocmai după condica dietii ce se iscălește pe toată zioa de dohtor"[2].

Or, regulamentele cu regulamentele și realitățile cu realitățile. Ce va fi ajuns pe masa bolnavilor ne spune tot medicul Constantin Caracaș, care observă că „hrana bolnavilor este neregulată, proastă și neconformă cu dieta rânduită de medic". Toți bolnavii, de la mic la mare, suferinzi de dizenterie sau de oftică se hrănesc cu varză, dovlecei, prune și spanac, amestecate cu ceva arpacaș și ceva carne de oaie. Carnea este eliminată în zilele de post, dar este suplinită de litra de vin[3]. Acum își poate închipui oricine ce poate să urmeze…

---

1. Alexandru G. Galeșescu, *Eforia Spitalelor civile din Bucuresci, 1832–1932*, București, 1900, vol. II, p. 426.
2. *Așezămintele Brâncovenești*, ed. cit., p. 333.
3. C. Caracaș, *op. cit.*, p. 145.

La masa arestaților

Arestații de prin pușcării și grosuri trebuie hrăniți, în ciuda faptelor pe care le-au săvârșit. Până la Regulamentele Organice și la constituirea unei administrații, se știu destul de puține lucruri despre preocupările puterii. Asta și din cauza faptului că arestații sunt ținuți prin diferite grosuri, care mai de care mai improvizate. Regulamentele Organice înființează un departament special – Vornicia Temnițelor – însărcinat cu problemele legate de delicte și de infracțiuni. Și cum puzderia de temnițe este administrată de o instituție centrală, întreținută de bugetul statului, noii funcționari trebuie să dea seamă de fiecare leu cheltuit. Banii pentru hrana arestaților trebuie justificați prin rapoarte trimise marelui dregător: vornicul temnițelor. La 1 septembrie 1831, acesta îi trimite lui vodă un raport detaliat cu privire la cheltuielile cu hrana și ținerea arestaților de la ocna Telega (ANIC, Vornicia Temnițelor, ds. 20/1831). Vornicul temnițelor utilizează un termen destul de pretențios „îndestularea hranei arestaților“, punându-l pe cercetătorul contemporan în fața unei complicate dileme. Enumerarea cheltuielilor pe fiecare zi ne va îngădui să aflăm în ce consta hrana „îndestulătoare“ repartizată celor din marginea societății, ajunși în spatele gratiilor din motive grave, judecând după temnița în care se află. Administratorului ocnei i se trimite suma de 500 de taleri, „în monedă însemnată“ (precizare care arată dubiile care planează asupra cinstei), cu adnotarea: „să-i întrebuințezi în hrana arestaților cu a lor îndestulare potrivită, parale 20 pe zi, pentru fieșcare, precum și hrana paznicilor, dați de cinstita Spătărie, sau de dumnealui Otcârmuitorul județului, câte parale 13, pă zi, iarăși de fieștecare, slobozindu-le pe o mână“. Vornicul ocnei Telega este îndemnat să administreze bine fondurile: „și atât pentru unii, cât și pentru alții să ții catastih curat, cu toate de slujirea, până la un ban“. Paradoxul este evident odată ce parcurgi socotelile ținute „curat“ de către vornicul temniței. Început la 1 septembrie 1831, catastihul consemnează, în fiecare zi, hrana repartizată osândiților, la care se adaugă alte lucruri

indispensabile viețuirii comune: lumânări și lemne. Or, de luni până duminică, de la 1 septembrie până la 30 septembrie, meniul este de o monotonie absolută, nefiind nici vorbă de îndestulare: pâine, carne, ceapă, oțet în zilele de dulce; pâine, fasole, ceapă, oțet miercurea și vinerea. Produsele costă după cum urmează: o pâine – 8 parale, o oca de carne – 20 de parale, o oca de fasole – 20 de parale, o oca de ceapă – 12 parale, o oca de oțet – 35 de parale. Dar, din cele 20 de parale destinate fiecărui deținut se mai cumpără și lemne (de 4 lei în fiecare zi) și lumânări (de 2 lei în fiecare zi). Dacă ar fi să socotim în funcție de valoarea fiecărui produs, ocnașii, în număr de 41, își risipesc „diurna“ pe pâine, lemne și lumânări. De fapt, hrana care asigură supraviețuirea, dată la prânz și seara, constă în această pâine, de calitatea cea mai proastă, judecând după prețul atât de mic. Pe lângă această pâine, bucătarul ocnei mai prepară o fiertură din carne și ceapă, dreasă cu oțet. Miercurea și vinerea, meniul se schimbă, fiertura se prepară din fasole și ceapă, dreasă tot cu oțet. Cam asta este îndestularea asigurată de noua administrație, timp de 30 de zile. Fiertura se pregătește dintr-o oca de ceapă și 10 ocale de carne (sau zece ocale de fasole), la care se adaugă apă, multă apă. Nu este îmbogățită cu nimic, fără grăsime, fără sare, fără „dresuri“, nici măcar pătrunjel sau leuștean. Spre sfârșitul lunii, în hrană se strecoară un pic de varză sau câțiva morcovi, în timp ce la fasole se adaugă praz. Mai concret, un ocnaș consumă în fiecare zi: o pâine, o litră de carne sau o litră de fasole, fiartă în apă cu oțet. În octombrie, arestații ajung la 48, dar hrana constă în aceleași fierturi de carne, fasole, uneori linte, cu ceva varză, morcovi, praz, ardei. Sarea este și ea cumpărată regulat. Prețul pâinii a sărit la 12 parale, al cărnii s-a ridicat la 24 de parale ocaua. De aceea, ori de câte ori se poate, pâinea este înlocuită cu mămăligă. În noiembrie, numărul celor osândiți se reduce la 43, pâinea dispare din rații, fiind înlocuită cu mămăligă, oțetul dispare de asemenea, iar rația se diminuează considerabil. În decembrie, îndestularea înseamnă mai multă fasole, care începe să ia locul cărnii, chiar și în zilele care nu sunt de post. Săptămâni la rând, urmează

fasole și pâine. Când vine iarna, se termină și fasolea, iar lintea îi ia locul; urmează săptămâni în care osândiții primesc fierturi de linte, prefăcute cu ceva ardei, și multă mămăligă. Suntem în Postul Mare. Abia pe 25 decembrie 1831, așadar de Crăciun, întemnițații de la ocna Telega primesc iarăși carne.

Totuși, deținuții statului modern o duc bine, în comparație cu perioada anterioară, când banii ce se dau grosului trezesc dorința de a deține o temniță oriunde. În aceste condiții, arestații sunt lăsați pe seama „proprietarului“ de gros până la plata gloabei, până sunt eliberați. Marile temnițe din orașele importante trăiesc pe seama boierilor locului sau a domnului, care se milostivesc, trimițând regulat pâine și lumânări. Când vodă Mavrocordat adună toate curvele din ulițele Iașiului, întemnițându-le la Mitropolie, doamna se milostivește, trimițându-le „pâine și lumânări, ca să nu șadă pi-ntuneric“. Hâtră, doamna lui Constandin vodă Mavrocordat trimite și „un cantari-doaî de in, ca să nu șadă făr-de treabă, găsind eglingè furca“[1]. Alții însă sunt pur și simplu generoși cu osândiții, care au nevoie de iertare și de milă creștinească. Grigore Greceanu, mare vistier, lasă prin testament, ca milă, pentru osândiții din temnițele din București o sumă din care urmează să li se asigure hrana și lumina: „La pușcărie pentru vinovați tl. 500. Și acești bani să-i ia epitropii Colții să-i dea la negutătoriu cu dobândă și acea dobândă să fie pentru hrana celor den pușcărie, dându-le și lumânări în toate serile“[2]. Într-o epocă a sărăciei extreme, astfel de instituții trăiesc exclusiv din mila creștinilor.

---

1. Pseudo-Enache Kogălniceanu, *Letopisețul Țării Moldovei de la domnia întâi și până la a patra domnie a lui Costandin Mavrocordat vv. (1733–1774)*, ediție critică de Aurora Ilieș și Ioana Zmeu, Minerva, București, 1987, pp. 40–41.

2. Constanța Vintilă-Ghițulescu, „«Spre bătrânețe m-am povârnit»: diata marelui ban al Țării Românești Grigore Greceanu (1748)“, *SMIM*, XXX, 2012, pp. 149–168.

Socotelile unei case boiereşti de la mijlocul secolului al XIX-lea

Conașu' este un personaj cu totul special. Întâmplător am dat peste socotelile casei lui dintre anii 1848 și 1850, păstrate la Biblioteca Academiei Române, la Manuscrise, având cotele 893 și 894, caietele liniate conţinând informaţii despre viaţa cotidiană adunate zi de zi. Nu știm cine este Conașu', cum nu știm nici cine este chelarul, păstrătorul cheilor de la cămară și scriitorul acestor caiete. Nu știm nici cine este cel căruia i se adresează cu apelativul „dumniavoastră". Autorul notează doar lista de cheltuieli pe fiecare zi, timp de trei ani, fără a menţiona date care lui îi sunt cunoscute, iar nouă ne-ar fi fost astăzi de ajutor pentru a identifica personajele. În socotelile casei, chelarul folosește următoarele forme de adresare: *cocoana*, *coconiţa*, *coconu*, *conaşu*, *dumniavoastră*, *cocoana Elena*. Presupunem că „dumniavoastră" este rezervat stăpânei casei, căreia i se dă socoteală și din a cărei poruncă se fac diferite cheltuieli. Ar putea fi Safta Câmpineanu, prima soţie a marelui boier și dregător Iancu Oteteleșanu. Ea este cea care administrează casa din București și se ocupă de ridicarea conacului de la Măgurele. O însemnare de pe18 august 1849 ne duce cu gândul la ea: „ose pentru roache dumniavoastră, 4,20 lei"; pe 22 august 1849 se cumpără „aţe pentru rochia dumniavoastră – 1 leu și 80 de parale". Este vorba de oasele de balenă care susţin crinolina sau corsetul.

Cine este Conașu'? Iancu Oteteleșanu este un boier important pe vremea aceea. Proprietar de moșii și de case în Oltenia, Iancu își trage numele de la moșia principală din Oteteleșu, județul Vâlcea, unde își are obârșia neamul său și unde își începe cariera. Participă intens la viaţa politică regulamentară ocupând diferite dregătorii, de la mare stolnic la mare logofăt, de la președinte al sfatului orășenesc la vornic al politiei. Se îmbogăţește în perioada în care deţine funcţia de administrator al ocnelor de sare.

Relațiile și acțiunile Conașului nu sunt întâmplătoare. Se implică în mișcarea de la 1848, pentru care își cumpără o „cocardă", și are acasă o uniformă pe care o dă la curățat. De pildă, pe 17 iunie 1849, într-o miercuri, administratorul casei notează: „9 lei – pălărie de uniformă – curățatu' și pene". Pe 13 iunie 1848, cocoana Safta cere să se cumpere trei cocarde, una pentru „dumniavoastră", apoi pentru „Iosif" și pentru cel care ține socotelile. Și, într-o joi, pe 11 august 1849, cere o birjă la generalul Duhamel (f. 71). Mai știm că acest personaj, numit fictiv Conașu', are dorobanți și aghiotanți pentru care cumpără pâine sau băutură: „duminică, 3 octombrie 1848 – rachiu dimineață pentru aghiotanți" și „duminică, 18 august 1849, la dorobanții de la Ocnele Mari, 4 lei". Sau că, pentru el, se fac achiziții care arată preocupările legate atât de slujba deținută, cât și de sociabilitatea cotidiană în care este implicat. Astfel se cumpără deseori hârtie de scris, plicuri, dar și cărți de joc, bileturi (cărți de vizită sau felicitări, dat fiind că ne aflăm în ziua de Crăciun[1]) („sâmbătă 25 decembrie 1848 – 200 bileturi pentru coconu, 45 lei"), hărți, se trimit și se primesc scrisori prin intermediul unui căprar („miercuri, 22 septembrie 1848: pentru scrisoare și la un căprar 4 sfanțih") sau cu „ștafeta", la Craiova, cel mai adesea, la Brașov, la Câmpina sau la Viena. Conașu' are dreptul să țină arme în casă, drept pentru care plătește anual o taxă la poliție (10 ianuarie 1849). Când pleacă în călătorie cere și plătește pentru eliberarea unui pașaport o taxă de 16 lei și 36 de bani.

Putem bănui că este vorba de Iancu Oteteleșanu și datorită mențiunii proprietății de la Măgurele, unde investește consistent în refacerea și mărirea conacului („duminică, 3 octombrie 1848: la zidaru de la Măgurele pă 31 și o jumătate de zi – 18 lei") și unde face cheltuieli de aprovizionare și de înfrumusețare la fel ca pentru locuința din București. Se străduiește să trimită,

1. Mulțumesc domnului profesor Andrei Pippidi pentru sugestie, dar și pentru lectura paginilor referitoare la Iancu Oteteleșanu, în urma căreia mi-a confirmat identitatea Conașului.

cu hamali, un policandru uriaș. Pentru amenajarea locuinței din București și pentru mărirea ei, Conașu' beneficiază de planurile arhitectului Xavier Villacrosse, potrivit notei din 18 iunie 1849: „600 lei la pietrari după foița lui Vilagros". În ziua aceea sosesc zidari și salahori și se aduc în curte pietre, nisip, cuie și altele pentru o astfel de lucrare.

Nu cunoaștem numele Conașului, dar îi întâlnim prin toată curtea și prin toate odăile pe rândași, vizitii, valeți, tâmplari, fierari, spălătorese și le aflăm numele: Costache, Andrei, Dumitru, Preda, Ioniță, Moise, Lucsandra. Pentru ei, chelarul primește bani să le cumpere de-ale gurii (prune, pâine, rachiu, vin) și haine (cizme, basmale, pantofi), și să-i îngrijească la vreme de boală, când e chemat bărbierul să le ia sânge sau să le pună lipitori.

Ne vom folosi însă de informațiile atât de prețioase pentru a reconstrui universul cotidian al unui case boierești din București de la mijlocul secolului al XIX-lea, prinsă între mondenitate și revoluție.

Coșul zilnic al Conașului este destul de selectiv. În primul rând, casa are un bucătar cu simbrie: Florea. El este cel care face lista de necesități și tot el este cel care alcătuiește meniul de fiecare zi, pentru care primește o anumită sumă de la chelar. Dintr-o însemnare de pe 7 noiembrie 1849 aflăm că acest bucătar are propria condică de socoteli: „bucătarului din care am însemnat la condica lui – 822 de lei". Numai că lista de produse cumpărate ne induce în eroare. Dacă bucătarul are propria condică, atunci de ce mai este însărcinat chelarul cu achiziționarea de alimente? De ce pe lista de fiecare zi se regăsesc untdelemnul, franzela, oțetul, dar și produsele aparte, precum vanilia, piperul, migdalele sau chitrele? N-ar fi trebuit să se afle pe lista bucătarului? Nu avem prea multe explicații.

Lista produselor cumpărate nu ne îngăduie să alcătuim un meniu zilnic, ci doar unul sezonier. Săptămânal, casa se aprovizionează cu lucruri aproape indispensabile: pâine, cafea, zahăr, untdelemn, oțet. Alături de lumânări, aceste produse se regăsesc constant în orice listă. Cum casa este locuită de „dumniavoastră" și de Conașu', de slugi și de rude, cantitățile diferă;

astfel, untdelemnul franțuzesc este numai pentru Conașu', cafeaua cea bună e pentru conița, iar pâinea... Aici diferențele sunt foarte mari: dacă jimbla se cumpără pentru slugile din casă sau pentru cele angajate temporar să facă anumite treburi, cum este spălătoreasa, pâinea este pentru toți cei ai casei; doar franzela este pentru Conașul. Așa apare la începutul adnotărilor din 1848: „franzelă pentru conașu“, iar pe măsură ce ne apropiem de 1849, franzela ajunge pe „masa lui conașu“, adică și la ceilalți membri ai familiei. Pâine mănâncă și câinele familiei pentru care se plătesc zilnic 2-3 parale: „pâine pentru câine“. Există evidente diferențe de calitate între pâine, franzelă și jimblă.

Când se intră în post, bucătarul adoptă un meniu corespunzător acestei perioade de constrângeri alimentare și comandă icre, măsline, halva, cutii de lacherde sau de scrumbii. Prin august încep să se cumpere fructele de sezon: pepeni, pere, prune și mai apoi struguri și piersici. În sezonul rece, fructele preferate sunt „protocalele“ și lămâile. Tot atunci se fac mai des „marinatele“, când se cumpără piper pentru marinată, untdelemn pentru marinată, frunze de dafin pentru marinată.

La masa lui Conașu' se bea rachiu, rom, vin. Calitatea rachiului sau a vinului cumpărate diferă în funcție de băutor; însemnarea „marți, 21 septembrie 1848 – rachiu pentru dumneavoastră, 20 sfanțih“ arată că nu este vorba de „rachiu pentru aghiotanți“. Pe 19 februarie 1849, se cumpără o sticlă de vutcă de 20 de lei și 10 sfanții, în timp ce Iosif, curelarul, primește vin și pâine pe 21 de zile de 3 lei și 10 sfanți.

În septembrie, casa începe să se pregătească de iarnă. Se cumpără ingrediente pentru murături și pentru dulcețuri („luni, 5 septembrie 1849: pentru dulcețuri – 203 lei și 35 de parale“). Se cumpără regulat lemne, cu carul, și cărbuni, atât pentru prepararea hranei, cât și pentru încălzirea caselor. „28 octombrie 1848: 3 389 oca cărbuni câte 14:20 suta – 488 lei; 4 oca lumânări de seu – 13 lei“. Uneori se fac și cumpărături pentru sociabilitate: pe 23 octombrie 1848 se cumpără „țigări pentru boieri“, „franzelă pentru mosafiri“ (18 octombrie 1848) sau „luni, 10 octombrie 1849: o pereche de cărți coconiții – 4 lei și 20 de parale“.

De prin mai și până în septembrie, chelarul cumpără, o dată la două zile, gheață atât pentru ținerea lucrurilor la rece, cât și pentru prepararea diferitelor cocteiluri. Alteori se cumpără înghețată: pe 31 iulie 1849 (duminică), conașul are la masă cinci înghețate cumpărate cu 5 lei și 30 de parale.

Safta Otetelișanu este foarte evlavioasă. Din notele zilnice ale administratorului aflăm cum cucoana Safta împarte pomeni în toate părțile: se împart parale la săraci, la calicii de prin mahala, la biserică, pe la sărbători, sau prin intermediari, când nevoința unuia îi este cunoscută. Dar trebuie spus că există o ierarhie a sărăciei în funcție de banii pe care îi împarte („vineri, 12 august 1849: la un sărac prin Costachi – 2 lei și 12 parale"; „sâmbătă, 13 august 1849: la un sărac din porunca dumniavostră – 4 lei și 20 de parale"; „marți, 16 august 1849: la un sărac – 14 parale").

Mai mulți preoți trec pragul casei, chemați fie pentru a fi miluiți, fie pentru a oficia anumite slujbe („joi, 1 septembrie 1849: la un preot cu botezul – 2 leii și 10 parale") ori pentru a sfinți puțul din curte. De sărbători, cocoana Safta face colive, frământă o pâine specială, așa-numitul artos, merge la biserică, unde împarte lumânări de ceară și pomeni celor săraci sau clericilor. Sofronie călugărul o ajută pe cucoană să îndeplinească ritualurile din vremea sărbătorilor. El apare ca beneficiar a multe pomeni din parte casei. Pe 5 ianuarie 1849, cucoana cumpără 5 funți de zahar, lumânări de ceară, 500 de nuci, pesmeți, grâu și lumânări și le trimite pomană la o săracă. Suntem în preajma Bobotezei. Pe 6 ianuarie 1849 apar alte cheltuieli prilejuite de această sărbătoare:

„pentru artos 6:30
Sofronii pentru biserică: 24
vin pentru artos 2:10
la biserică 10:12
4 oca lumânări 2:10
la o birjă prin Costache 2:10
bacșiș prin Costache 2:10
zahar 7:20

hârtie de scris 2:10
rachiu pentru Sofronie: 14“.

Pe 7 ianuarie 1849, de Sfântul Ion, cheltuielile arată că membrii familiei sunt preocupați de chestiunile religioase: se plătește o birjă pentru mers la biserică, se trimit bani prin Sofronie, se împart pomeni la patru săraci, iar călugărul este cinstit cu vin de 24 de sfanți. În tot cazul, călugărului Sofronie îi cam plac vinul și rachiul.

Curățenia se ține cu ajutorul unei spălătorese, plătită regulat să curețe rufele familiei într-o spălătorie amenajată în interiorul casei, pentru care se cumpără periodic săpun prost, scrobeală albastră, scrobeală albă și piatră acră. La sufragerie se pune săpun bun, care se împarte și în odăile membrilor familiei. Cocoana Safta, deși trecută de prima tinerețe, să tot aibă vreo 50 de ani, folosește încă pomadă („vineri, 18 august 1849: pomadă dumniavoastră – 6 lei și 30 de parale“), alifie, apă de flori, dar și praf pentru curățatul dinților.

Din când în când se face o curățenie generală: țiganii sunt plătiți să măture curtea, coșarii să curețe coșurile, spălătoresele să frece podelele, grădinăreasa să taie lămâii din sere, salahorii să curețe „podurile“ (adică în fața curții). Casa se împodobește cu flori de la florărie, de unde, din când în când, se achiziționează plante de sezon, când se cumpără „oale cu flori“. Rândașul are în grijă grajdul și primește sarcina de a face curat folosind „târnurile“ și gălețile cu apă. Această apă se cumpără, mai ales pe timp de toamnă sau de iarnă („duminică, 3 octombrie 1848: la sacagiu pe luna lui septembrie“, „luni, 5 septembrie 1849: sacagiului pă luna lui avgust – 31 lei și 20 de parale“). Nu știm nimic de umblătoarea casei, din condică aflăm că, pe 10 octombrie 1849, Safta a cumpărat două „țucaluri“ cu 18 lei și 20 de parale și a plătit pentru „un cazan la baie“.

Luminatul casei se face fie cu lumânări, fie cu „lambe“, fie cu felinare. Lumânările se cumpără chiar și de două ori pe săptămână, în cantități destul de mari, mai ales pe timp de iarnă, când ziua este destul de scurtă, iar lumina naturală trebuie suplinită de iluminatul artificial. Lumânările de seu se folosesc

în toată casa, cele de ceară se cumpără destul de rar, cu precădere pentru a fi oferite bisericii de sărbători. Utilizarea lămpilor este o adevărată bătaie de cap, din cauză că au nevoie de fitil, de sticlă, de combustibil („marți, 2 august 1849: o oca undelemnu pentru lambe – 5 lei“) și trebui „drese“ mai mereu. Felinarele se folosesc cu precădere la grajd.

Copiii din casa Otetelișanilor primesc și ei haine noi sau, din când în când, le sunt drese cele vechi („luni, 22 august 1849: pentru hainele copilului – 209 lei“); dintr-o însemnare din 18 august 1849 aflăm că li s-a cumpărat „condee de piatră“. Chiar și bacșișurile sunt trecute în condică. Pe 1 ianuarie 1849 primesc bacșiș fata spălătoresei, sacagiul și fierarul.

Administratoarea casei de pe Podul Mogoșoaiei este Safta Otetelișanu, femeie evlavioasă și bună soție, prietenă cu Elena Filipescu, amanta și mai apoi soția lui Iancu Otetelișanu. Pe 4 octombrie 1848, Safta îi cere chelarului să achite cei 30 de galbini împărătești pe care cocoana Elena îi cheltuise la conduragiu: „s-au dat la pantofărie coconii Eleni care face 85:32 lei“. Peste două luni, Safta plătește o birjă pentru Elena: „25 decemvrie 1848: un sfanțih prin neamțu la o birjă, la cocoana Elena“. Din prietenie sau ca să-i facă pe plac lui Iancu, Safta îi trimite Elenei, în dar, un coș cu pere: „joi, 15 iulie 1848 – 2 oca de pere prin Ioniță pentru cocoana Elenca, 2,12 lei“. Se pare că această relație în trei, care a scandalizat societatea românească de la mijlocul secolului al XIX-lea, a funcționat destul de bine.

„...marfa nu izvorăște după cum socotiți dumneavoastră“

Războaiele, epidemiile, răzmerițele împuținează proviziile, țin comerțul pe loc și provoacă penurie, criză, sărăcie și foamete. O mărturie din războiul din 1769–1772: „n-au prea căzut marfă, după cum am arătat dumitale cu poșta, și crezi [că] vei fi înțeles toate, că nu ieste vreo pace să poată aduce negustorii vreo marfă în greu, ci care cum poate scapă cu câtecevași“. Așa îi

scrie Antonie Nicolatin, de la Mehadie, pe 5 mai 1770, tovarășului său de afaceri Hagi Popp de la Sibiu. Cum Hagi Popp insistase să-i trimită mărfuri, care însă nu se găsesc, Antonie încearcă să-l tempereze: „mai pe scurt, aicea marfa nu izvorăște după cum socotiți dumneavoastră“[1]. Drumuri desfundate, cucuruz necules, ploi abundente și secete pârjolitoare sunt cauzele eterne ale întârzierilor sau ale blocajelor. Chiar și prețul fixat de domnie (nart) poate să întârzie vânzarea unor produse. „Pentru zahăr i piper au scăzut tare și aicea la preț, că zahăru s-au pus nartu, oca cu parale 60, dar eu am fost dat mai nainte 75 oca cu parale 62, ci dumneata'mi vei scrie că de voi găsi să-l dau și celălalt cu acest preț, de nu să-l ținem, văz că paguba este“, scrie, din Craiova, Tudoran Mihali. În același an, 1786, piperul stă chiar mai rău: „piperul este cu 2 lei oca, dar destul mi-am bătut capu ca să dau și n-am putut, că au mai rămas 2 oci nevândute și cât dau pe la băcani tot fără de bani“[2].

...și să fie în orașul domniei mele îndestulare de pâine...

Pâinea se vinde în funcție de recolta de grâu. Dacă recolta e proastă, pâinea e scumpă; dacă grâul se face din belșug, pâinea este ieftină și pentru toate buzunarele. De pildă, în 1807, an de război și de ocupație rusească, o pâine de 70 de dramuri costă o para, la fel și jimbla de 50 de dramuri. Vodă Constantin Ipsilanti speră ca acest preț să rămână pe loc până „va veni îndestulare de grâu nou“, însă războiul nu aduce îndestularea mult așteptată. Dimpotrivă, în anul următor, pâinea ajunge să coste 8 parale, jimbla 9, pentru ca în 1809 să ajungă la un preț aproape dublu: o pâine costă 14 parale, iar jimbla 16 parale[3]. Anul ciumei, 1813, aduce iarăși scumpirea pâinii.

---

1. Dumitru Furnică, *op. cit.*, p. 25, 5 mai 1770.
2. *Ibidem*, pp. 133–134.
3. Pentru diferitele liste de produse cu prețurile lor vezi *ibidem*, pp. 119–122, 17–172, 211–217, 256–257.

Calitatea pâinii se apreciază astfel: „albă, curată și coaptă bine“. Din „rețetele“ traduse de doctorul Dimitrie Samurcaș (1818) aflăm că există două sortimente: „pâinea cea de obște mai neagră“ și „cea albă de casă“[1]. Un alt pitac stabilește ca pâinea să fie „albă, curată și coaptă bine“ și mai presus de toate să respecte gramajul (*U*/9, 922).

Îndestularea menține liniștea, ieftinătatea aduce „nemurirea“, belșugul oferă slava[2]. Când zahareaua se găsește din abundență, domnul acordă cu larghețe privilegii, scutiri și încurajează inițiativele autohtonilor. Urmând probabil exemplul din Imperiul Otoman, unde sultanul se îngrijește cu precădere de buna aprovizionare a Istanbulului, domnii români se preocupă în special de populația urbană a capitalelor. În ciuda mărimii sale impresionante, Constantinopolul se pare că n-a suferit de foame astfel încât să provoace revolte comparabile cu cele din spațiul francez[3]. Nici Bucureștiul sau Iașiul nu sunt tulburate de revolte provocate de lipsa pâinii. Plângeri se înregistrează, dar domnii încearcă să găsească soluții, astfel încât nemulțumirea să nu ia amploare. În plus, consumul mare de mămăligă face ca pâinea să nu fie chiar atât de căutată.

Iar când orașul se zbate în sărăcie sau e bântuit de holeră, de ciumă sau e lovit de secetă, vodă își aduce aminte de poporul său și încearcă să-i astâmpere foamea luând măsuri de protecție: prețuri fixe la alimentele de bază, astfel încât să mănânce și cel sărac, să se îndestuleze și cel bogat. Pe 26 septembrie 1792, Mihai vodă Suțu intervine în favoarea orășenilor din Focșani și a locuitorilor din Râmnicu Sărat, supărați de vămuirea celor de „trebuința caselor lor“, adică „pentru cherestele de

---

1. Pompei Gh. Samarian, *Medicina și farmacia în trecutul românesc*, București, 1938, II, p. 128.

2. Despre necesitatea belșugului de pâine și revoltele pe care le poate provoca lipsa acesteia, vezi *Nourrir les cités de Méditerranée*, volum îngrijit de Brigitte Marin și Catherine Virlouvet, Maisonneuve & Larose, 1999.

3. Ebru Boyar, Kate Fleet, *A Social History of Ottoman Istanbul*, Cambridge, Cambridge University Press, 2010. Mai ales capitolul „The Consuming City“, pp. 157–205.

casă, pentru lemne de foc, pentru grâu, porumb, mei, orz, pentru fasole, varză, ceapă, linte și oricare alte lucruri de ale mâncării și ale băcăniii". Și arată cu degetul către vameșii și ispravnicii locului, care nu „se părăsesc de urmările ce s-au obicinuit rău" (*U*/9, 159-160). Rechizițiile din timpul ocupațiilor militare creează alte neplăceri. În 1810, brutarii din București sunt obligați să facă „pesmetul" necesar armatei ruse, iar orașul rămâne fără pâine. Trași la răspundere, brutarii se apără arătând că nu mai au vreme și de pâine pentru hrana norodului și cer unirea cu cei din breasla simigiilor și cu cei din breasla jimblarilor astfel încât orașul să nu ducă lipsă de hrana de bază. Cererea lor este aprobată, dar asta nu aduce liniștea decât pentru scurt timp; curând se constată că „pâinea și jimbla ce o scot brutarii și jimblarii, după ce este lipsă, apoi este și mai proastă". Locuitorii nu întârzie să se plângă din nou, stăpânirea intervine și poruncește rezolvarea situației, cerând, sub amenințare cu pedeapsa, ca pâinea, jimbla, covrigii, simiții să fie „întocmai după proba ce sunt legați și dramurile deplin". Carevasăzică, brutarii nu respectă greutatea pâinii, păcălind cu „furtișagul" din ocaua hărăzită, fac astfel pâinea mare, obligând săracul să cumpere mai mult decât îi permite buzunarul. Cu toate că și-ar dori mai mult, sărmanul nu are parale decât pentru sortita măsură. Pitacul hotărăște: brutarii „să scoață și pâne de câte o jumătate oca de câte opt și de câte patru parale, ca să fie spre înlesnirea săracilor", și nu numai „pâine de șaisprezece parale ocaua". În scurt: „pâne și jimblă să fie cu îmbelșugare în politie" și „să scoață și de două ori într-o zi" (*U*/9, 921). De nu vor urma porunca, brutarii se supun pedepsei cu „ocna și cu răpunere de viață".

Astfel de pedepse se dau frecvent. Caretașul german Döbel povestește că în Bucureștiul anului 1830 era obiceiul ca „brutarii care fac pâinea prea mică și proastă să fie țintuiți de o ureche de ușa prăvăliei sau casei [lor]", iar toată marfa să fie împărțită săracilor. Pedeapsa, dureroasă și care mai lasă și semne, nu-i sperie pe brutari, din moment ce Döbel este martorul a numeroase execuții, iar în uliță se ciocnește zi de zi de o mulțime

de asemenea „greșiți“ pe care îi recunoaște „după lobul urechii sfârtecate“ (*CS*/II, 467-468)[1]. Pedeapsa nu este una nouă, cronicarul Manolache Drăghici povestește că Alexandru Mavrocordat Deli bei, ajuns domn al Moldovei în 1782, obșinuia să iasă „incognito“ prin târgul Iașilor, urmărind punerea în aplicare a poruncilor domnești. Și care „din casapi seau pitari îndrăznea să vânză lipsă, pedeapsa lui era știută: să-l bată cu urechea la stâlp unde sta căte o zi întreagă în ochii publicului, și cei mulți rămânea zăluzi și smintiți în toată viața“. Aceleași practici sunt consemnate și de Dumitru Papazoglu în cartea sa dedicată istoriei fondării Bucureștiului[2]. Se mai povestește despre acest Alexandru Deli Bei că avea obiceiul de a arunca, în uliță, care întregi cu pâine și carne pentru hrana săracilor, marfa fiind confiscată de la cei prinși cu nereguli. Astfel, ori de câte ori ieșea „în teptil“, cum scrie Manolache Drăghici, domnul era însoțit de cârdurile de săraci, care sperau să „agonisească“ ceva (p. 48).

Pedepse sunt consemnate în cazul pitarilor din Focșani. În 1848, eforia orașului introduce în buget o serie de amenzi percepute de la cei ce nu respectă regulile de fabricare a pâinii. Are deja loc o schimbare clară, care pune în prim-plan igiena, calitatea, greutatea: pitarii jidovi sunt amendați pentru „reaua calità în pâne“; David sin (fiul lui) Herșcu este sancționat „pentru că s-au dovedit că au călcat aluatul pânei cu picioarele“, lucru rar și nemaiîntâlnit până atunci[3].

Când prețul pâinii scade și cei săraci sunt îndestulați, vestea cea bună e transmisă într-o scrisoare: „Pâinea a scăzut la patru parale cel puțin, și se aude, *spre marea satisfacție a norodului*, că va mai scădea spre sfârșitul lunii cu încă două parale; ceea

---

1. Respectarea greutății și a prețului pentru alimentele de bază (pâine, carne, băutură) este o preocupare permanentă în modernitatea românească. Pitace peste pitace încearcă să reglementeze această situație, fără să reușească să provoace măcar un fior de spaimă în rândul producătorilor.

2. Manolache Drăghici, *Istoriea Moldovei pe timp de 500 ani*, Tipografia Institutului Albinei, Iași, 1857, tom II, p. 47.

3. Artur Gorovei, „Folticenii. Cercetări istorice asupra orașului“, în *RIS*, X–XII, 2005–2007, pp. 403–453.

ce va face ca prețul pâinii să fie de numai opt parale față de 14, cât era", îi scrie Zinca Golescu, din Golești[1], fiului său Ștefan.

Modernizarea aduce legi în acest domeniu. Se fixează atribuții și îndatoriri ale brutarilor, se stabilește prețul grâului, se hotărește cine, cum și unde ar trebui să-l vândă: „îndestularea obștească pentru pâine, carne și lumânări este întâiul obiect către care dregătorul mai cu osebire trebuie să-și ţintească datornica sa îngrijire și priveghere", sună „ţirculara Departamentului din Lăuntru" din 27 noiembrie 1840 (*MA*, I, 178). Pentru a evita orice speculaţie, gazetele oficiale anunţă zilnic prețul grâului și pe cel al vitelor. Este de la sine înțeles că toate aceste reglementări au în vedere grâul, meiul, păpușoiul și toate semințele care se pot transforma la un moment dat în făină[2]. Din cauză că mult prea puțin din toate acestea sunt luate în seamă și din cauză că orașul are nevoie de pâine, comisii după comisii pun la punct reglementări minuţioase. Contractele trebuie să se facă obligatoriu sub „privirea și răspunderea" șefului poliției, a „prezidentului și a mădularelor eforiei (orașului Iași), de față cu starostii corporațiilor și cu cei mai fruntași neguțitori". Așijderea în ţinuturi, unde ispravnicii vor juca un rol important. Prin „măsuri de aeruri" se fixează greutatea, consistența, prețul pâinii și al jimblei, se oferă detalii cu privire la procesul de fabricaţie, cantitățile de făină, apă, sare, astfel încât, la sfârșit, orice aluat frământat, dospit, copt să devină o pâine de „una oca". Toate acestea ar trebui asumate de proprietarii de pitării, brutării, brutari, calfe semnând un „formular", răspândit în orașe, târguri și ținuturi, în care se jură că „la lucrarea pâinii și a

1. George Fotino, *Din vremea renaşterii naţionale a Ţării Româneşti. Boierii Goleşti*, Imprimeria Naţională, Bucureşti, 1939, vol. II, p. 147, iulie 1840.

2. Trebuie spus însă că măsurile din țările române cu privire la grâne, făină, produs finit, sunt destul de tardive, dacă e să privim minuțioasa reglementare din Franța Vechiului Regim atunci când este vorba de un produs atât de important precum pâinea. Vezi Steven Kaplan, *Les ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime,* Fayard, Paris, 1984.

jămnei [...] nu vor întrebuința nici un vicleșug pentru interes sau vreo mituire cu bani". Onestitatea este asigurată de un jurământ în biserică, trecut apoi într-o „foaie de jurământ" și pus sub amenințarea pedepsei divine (*MA*, I, 178-181). Iar ca orașul să aibă pâine, o școală de brutari este mai mult decât necesară: „pentru asigurarea îndestulării orașului cu pâine, s-a hotărât cele următoare, ca să se întindă mai mult profesia de brutar" (27 august 1848). Elevii acestei prime școli vor fi soldații, iar profesorii vor fi aleși dintre brutarii cu experiență, fiind vorba așadar mai degrabă de un învățământ practic[1].

Cu toate acestea, penuria nu poate fi evitată. Consulul francez la București, Adolphe Billecocq (1839–1846), vorbește despre lipsa pâinii, resimțită mai ales în București, dar și despre numeroasele abuzuri comise chiar de eforia orașului, cea care ar fi trebuit să vegheze la „îmbelșugare" (*CS*/5, 66). Aceeași stare de lucru și la Iași, și prin ținuturi, și la sate, unde pâinea continuă să lipsească. La ieșirea din iarna anului 1847, pâinea și mălaiul sunt o raritate pentru cei săraci. Degeaba strigă guvernul moldav către proprietari și le cere doar „trei merță pâine" să fie de ajutor pentru cei „lipsiți", promițând că vor recupera, la recolta cea nouă, degeaba se fac circulare, degeaba se proferează amenințări; vremurile de lipsuri nu îngăduie milostenie pentru nimeni: „au primit raporturi din partea ispravnicilor Fălciu, Vaslui și Eșii că unii din proprietari nu se unesc a face înlesnire lăcuitorilor supt felurite propuneri, și mai ales zicând că popușoii, găsindu-se arvoniți, nu ar găsi de unde să cumpere" cele trei merțe de mălai care i-ar scoate din foamete pe cei calici. Circularele se tot repetă, lăsând astfel să se înțeleagă că e posibil ca mulți dintre cei săraci să-și fi găsit sfârșitul în această iarnă grea lipsiți de hrană (*MA*, I, 460).

Nu toată lumea mănâncă pâine. Când își alcătuiește analiza statistică, în 1849, Nicolae Suțu constată că marea majoritate

1. Ilie Cojocaru, *Începuturile învățământului tehnic și profesional în Moldova și Țara Românească*, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1967, p. 112.

a moldovenilor nu cunosc noţiunea de pâine. Doar 120 409 moldoveni, dintr-o populaţie de 1 341 696 locuitori, mănâncă pâine, restul se hrănește cu făină de păpușoi. Chiar și la Iași cei care consumă pâine sunt destul de puţini, cam o treime[1]. Cifrele par destul de mici, iar Suţu mărturisește că nu poate estima cantitatea de pâine făcută în casă. La acest număr s-ar putea adăuga câţiva care ar cultiva grâu, l-ar păstra, măcina și apoi l-ar folosi pentru pâinea zilnică. Această ipoteză poate fi avansată și în alte părţi, unde consumul mic de pâine este legat de numărul de brutari sau pitari prezenţi. Dar este greu de stabilit numărul brutăriilor dintr-un oraș, cunoscând semantica termenului de pitar, rang boieresc fără vreun conţinut, dar și meseria ca atare[2]. Mai apoi, mămăliga se face mult mai ușor într-o economie a timpului destul de precară. Nu are nevoie de dospire și coacere, ci doar de un ceaun cu apă fiartă în care să clocotească făinuri de orice fel.

...îmbelşugare de carne...

Orașele și târgurile au nevoie de îmbelșugare de carne. Râmătorii, vitele, oile se taie zi de zi în locuri special amenajate numite zalhanale, sau scaune de carne, un fel de abatoare improvizate, cel mai adesea, pe malurile râurilor. Dacă găinile, curcanii, puii, gâștele, raţele se pot vinde în viu, fără să fie nevoie de cine știe ce condiţii de igienă, vânzarea cărnii tăiate pune probleme, sau ar trebui să pună probleme de igienă, dar și de ordine. Principala preocupare a autorităţilor este legată de stoparea furturilor de animale, care, odată sacrificate, nu mai pot fi identificate și restituite proprietarilor de drept; „râmătorii iarăși zalhanaua să-i aibă fără a îndrăzni cineva să-i taie ca

1. Nicolae Suţu, *Opere economice*, Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1957, p. 216.

2. Simion Câlţia, *Aşezări urbane sau rurale? Oraşele din Ţările Române de la sfârşitul secolului al XVII-lea la începutul secolului al XIX-lea*, Editura Universităţii Bucureşti, Bucureşti, 2011, p. 400–401.

să nu se facă catahrisis și zăticnire alișverișului tăindu-se vite streine, afară de cei care taie pentru trebuințele caselor lor“, sună porunca lui vodă Moruzi din 2 martie 1796 (*U*, VI, 676). Într-o epocă în care furtul de animale ocupă primul loc în rândul infracțiunilor, sacrificarea vitelor furate reprezintă mijlocul cel mai la îndemână pentru a scăpa de urme. Or, lupul paznic la oi pare a fi ordinea zilei... Marin și Neagul din Negoșani sunt purcarii marelui șetrar Mănăilă, având în grijă o turmă mare de porci pe care trebuie să-i îngrașe prin bălți și prin păduri cu ghindă și jir... Ei bine, își fură stăpânul, vânzând 92 de porci pe ici, pe colo, își hrănesc familiile, înfruptându-se săptămâni și luni la rând cu nu mai puțin de 300 de purcei. Până într-o zi, când trebuiră să dea socoteală în fața marelui șetrar, iar lipsa la numărătoare să-i ducă la grosul pușcăriei[1].

Aici suntem interesați totuși de condițiile în care sunt sacrificate aceste animale. Zalhanaua este mai totdeauna murdară și prost plasată, în ciuda numeroaselor prevederi, reguli, obligații, controale și amenințări: să fie curat; tăierea să se facă dimineața, când încă este răcoare și, până apar mușteriii, să aibă timp măcelarii să curețe locul; sacrificarea animalelor să se facă în apropierea apei, pentru a se spăla și a îndepărta sângele; să fie în afara politiei; să se arunce leșurile, resturile, oasele cât mai departe de zona locuită. Sunt câteva dintre măsurile de igienă minime și necesare. Dar „poruncile, ca toate poruncile, sunt făcute ca să fie încălcate“[2]. Zalhanaua se ridică acolo unde n-ar trebui să se ridice, carnea nu se păstrează așa cum ar trebui să se păstreze. La un moment dat, măcelarii merg cu îndrăzneala până la a tăia vitele „în mijlocul politiei, în piața obștească“, și asta „împotriva hotărârilor ce sunt date“.[3] Eliberarea centrului orașului de priveliștea morbidă a sacrificării animalelor este una dintre ambițiile modernizării. De la scaunul de carne până la zalhana și la abator, reformarea arată o

1. ANIC, Fond ms. 171, f. 435, 9 aprilie 1712.
2. P. Gh. Samarian, *op. cit.*, III, p. 375.
3. *Ibidem*, p. 376, 15 iunie 1828.

schimbare de sensibilitate: modernitatea nu mai este dispusă să vadă sângele țâșnind din biata vită, măcelărită sub privirile clienților, clientul nu mai este interesat de abilitatea măcelarului de a împărți egal și senin hălcile de carne în funcție de preferințe și de pungă; și-apoi, nici sângele proaspăt nu mai pare a fi atât de gustos și de hrănitor ca odinioară. În numele igienei, în numele civilizației, animalul și carnea lui ar trebui izolate în spațiul închis și invizibil al abatorului, la marginea cetății, unde țipetele sunt oprite de ziduri, chinurile agoniei sunt ascunse de garduri, rămășițele sunt curățate de ape. Omul modern primește doar produsul, fără a mai fi spectator la ceea ce devine dintr-odată barbar. Sau, cel puțin acesta este discursul igienist propagat prin intermediul medicilor. Doar că tinerele state moderne, pe cale să investească în devenirea lor, se mișcă agale printre atâtea pretenții de reformare. De pildă, în 1853, Departamentul Treburilor Dinlăuntru trimite noi măsuri cu privire la „tăierea vitelor afară din centrul orașului". Reiau informația că aceste măsuri se accentuează și se impun din cauza unor epidemii care amenință un număr mare de locuitori, astfel încât se pun în lucru poruncile trimise. Acum, pe 8 iunie 1853, circulara se adresează Comitetului Carantinelor, constituit în contextul Războiului Crimeii și din cauza iminenței unor epidemii. Circulara pare să ascundă existența unor alte pitace care, în numele „putorii și murdalâcului", ceruseră eliberarea centrului orașului, de data aceasta Bucureștiul, de spectacolul „măcelăresc". „Am cerut", se scrie, „de la Cârmuire, a se muta măcelăria la o margine de oraș"[1].

Carnea trebuie să fie „bună și grasă" pentru a fi comercializată. Pe 13 martie 1813, piteștenii se plâng că măcelarii vând carnea „grasă" și la preț mic boierilor din oraș, în timp ce lor, săracilor, le rămâne carnea „proastă și slabă", dar și asta vândută la un preț inechitabil și mult mai mare decât prețul plătit de cei mari (*U*/10_a, 922). „Îndestularea obștii capitalii de articolul

1. ANIC, Ministerul de Interne, Direcția Sanitară, dosar 24/1853.

cărnii“ deschide seria licitațiilor organizate de sfatul orășenesc pentru ca locuitorii să nu ducă lipsă. De pildă, pe 29 iunie 1843, Sfatul anunță, prin intermediul gazetei *Vestitorul românesc,* că deschide „mezatul“ pentru aprovizionarea orașului cu carne, chiar dacă vechiul contract expiră în noiembrie, pentru „a se putea asigura cu desăvârșire“ această misiune.

Iar când negustorul care, beneficiind de un contract destul de consistent, nu se achită de datoria de a aproviziona orașul cu carne, domnul nu se sfiește să-l pedepsească. Thomas Thorton, aflat la Iași în anii 1802–1806, povestește ce pățește un asemenea negustor: „eram la Iași când a fost pedepsit un casap bașa, un boier de clasa întâi, care se legase prin contract să îndestuleze orașul cu carne și împotriva căruia se ridicaseră plângeri înaintea domnului, din cauza calității alterate a cărnii predate“. Bătut cu topuzul, boierul-negustor se grăbește să îndrepte lucrurile. „Am fost a doua zi la căsăpie și am văzut dovada cea mai deplină a efectului salutar produs de intervenția domnului“, a ținut să se asigure Thorton (*CS*, I, 379). În București, tras la răspundere este vătaful de măcelari din cauză că „nu se află carne bună și cu îndestulare în politie“. Vătaful se disculpă aruncând întreaga vină pe umerii măcelarilor neascultători care nu prea se gândesc la „îmbelșugarea“ orașului cu carne „bună și grasă“. Pentru a duce la îndeplinire porunca, atât de importantă în menținerea ordinii, stăpânirea îi dă vătafului dreptul de a-i pedepsi cu bătaia pe măcelarii neascultători. De fapt, marea problemă a nesupunerii o constituie prețul. Pentru a avea liniște, stăpânirea dorește ca vânzarea cărnii să se facă „ieftin“, acordând monopolul vânzării cărnii în politie, numai și numai pentru a avea un preț accesibil. Solidaritatea breslașilor se arată eficace ori de câte ori interesele lor financiare sunt amenințate. Măcelarii coalizați se prezintă la vodă cu jalba în proțap, spunând într-un glas că nu pot vinde carnea pe nimic, și propun un preț minim: 12 parale pentru ocaua de carne de vacă, 14 parale pentru carnea de oaie pe tot anul (*U*/9_2, 621-622).

Regulamentele Organice aduc schimbări. Cel puțin la Iași și la București, aceste schimbări sunt vizibile în plan legislativ

și se regăsesc în *regulamentele pentru îmbunătățire și paza bunei orânduieli*. Astfel, la București, se interzice orice sacrificare a animalelor în interiorul politiei și se stabilește ca loc de abator locul din josul morii Radu Vodă. Pescăriile sunt mutate tot aici. Acestora li se vor alătura săpunăriile, știut fiind că folosesc ca materie primă resturile de la sacrificarea animalelor (RO, 529-530, AP/1, 459-469). Dar și târgurile, meidanele, precupețele intră în aria reglementărilor, căci e de nepermis a vinde la întâmplare printre grămezi de gunoaie, așezând marfa prin bălți și noroaie. Or, după cum mărturisește Vasile Alecsandri, pe medeanul glodos de la Sfântul Spiridon din Iași „carnea zvârlită pe tărăbi și poamele ascunse într-un nor negru de muște“ îndeamnă la abstinență alimentară[1].

Spațiile publice care adună mulțimea suferă din pricina mizeriei și a murdalâcului, a proastei ventilații, a miasmelor și a excrementelor animale și umane, prezente mai peste tot. Dincolo de disciplinarea neguțătorilor, eforiile orașelor ar trebui mai întâi de toate să-i disciplineze pe arendașii acestor spații, aplicând măsuri punitive.

Iată cum promit trei arendași ai meidanului Sfântul Spiridon din Iași să se ocupe de salubrizarea pieței pe care o aveau în arendă: „Medianul săntem datori a-l curăți în toată vremea, pănă la piatra ci esti așternută, di gunoiul ci să va faci di la cară și oricât di mică închisoari pi locul ci esti slobod nu avem voi[e] a faci, ca să nu să strâmtorezi medianul. Asăminea și toati dughenili noî și vechi să fii grijiti bini, fără a li lăsa cu ce mai mică stricăciune, îndatorați fiind a li da dum[i]sali la împlinirea anilor așa buni și cu toati ali lor precum li-am priimit, îngrijăndu-ni și pentru foc...“[2] De vor fi făcut așa cum s-au angajat prin zapis, este mai greu de crezut...

Consumatori ai cărnurilor vândute prin târguri sunt și boierii cu casele lor din oraș. Marii boieri și micii slujbași, pe lângă

1. Vasile Alecsandri, *Opere complete*, partea a III-a, *Proză*, București, Socec, 1876, p. 303. Document folosit și de D.D. Iacob, art. cit., p. 203.
2. D.D. Iacob, art. cit., pp. 205–206.

curțile celorlalți, sunt consumatori de carne procurată din târg. De pildă, pentru curtea marelui Toader Palade se cumpără mascuri și claponi, pui și găini, vrăbii și ierunci, ocale de carne de vițel, și toate acestea sunt plătite peste sumele alocate cuhniei. Din păcate aceste sume nu sunt detaliate și e posibil ca o parte din ele să fie prevăzută pentru alte cantități de carne cumpărate din târg[1]. Totuși, ar părea curios ca un mare boier cu conac în Iași, cu proprietăți și conace la Brătuleni și prin satele din Moldova, să cumpere carne de la târg, să cumpere lapte și chiar pătrunjel. Să nu fi ținut în ograda de la Iași râmători, găini, cocoși? Să nu fi avut câteva brazde de „petrinjel" în grădină? Sau lapte? Să fi înțărcat deodată toate vacile de prin staule? Sau nevoile gastronomice sunt mai mari decât ceea ce se prăsește prin curte? Aici ar trebui căutate explicațiile, precum și în necesitatea de a consuma produse proaspete. În miez de vară, aducerea unui mascur hăcuit, în căruță, de la Brătuleni până la Iași, nu prea este posibilă din cauza căldurii, a muștelor și a distanței. La fel și cu laptele, care nu mai ajunge proaspăt, în doniță, după ore bune petrecute în car, chiar și protejat cu buruieni.

Între 1829 și 1831, o mamă grijulie notează cu atenție toate cumpărăturile făcute pentru bucătăria fiicei ei, Catinca. Din aceste socoteli aflăm cantitățile importante de carne cumpărate zi de zi din târg. De pe 12 octombrie 1829, când încep adnotările, și până pe 29 martie 1831, când se face o primă socoteală, mama cumpără carne de vacă și de mascur, carne de oaie, pâine de târg, pește, făină de păpușoi și făină de grâu, vin și pește, untură și linte, lemne și lumânări, de ceară și de seu, curcani și găini, grâu de colivă și fasole, căpățâni de varză, uneori smochine, stafide, alămâi, zahar, chiper, năut[2]. Aceste cumpărături

1. Mihai Mârza, „Cheltuielile casei marelui vistiernic Toader Palade, după o seamă din anul 1752", în *ASUI*, Istorie, LIX, 2013, pp. 333–408. Mulțumesc domnului Mihai Mârza pentru dezbaterile avute cu cu privire la aceste achiziții din târg ale casei Palade.

2. DJAN Iași, Fond Mitropolia Moldovei, VIII/38.

arată că, la urma urmei, așa-numita autarhie a curții boierești nu este decât o altă legendă istorică. Aprovizionarea destul de regulată cu produse proaspete de la piață, printre care pâinea și carnea, este o practică frecventă. Trebuie însă precizat că nu știu cine este Catinca, nici dacă are casă cu chirie în târgul Iașilor, nici dacă este măritată cu vreun negustor sau cu vreun meșter înstărit, nici dacă este văduvă.

Totuși, cine consumă carne cumpărată din târg? Nicolae Suțu ne spune că, în 1849, carnea se consumă și mai puțin decât pâinea. La o populație de 1 462 105 locuitori, doar 42 664 consumă carne, iar în capitală, adică la Iași, patru din cinci locuitori nu mănâncă deloc carne[1]. Această observație ar putea fi contrazisă de constatarea că țăranii și boierii dețin o parte importantă din șeptelul de vite mari și mici. Cu toate acestea, consumul de carne este foarte redus, mai ales în rândul poporului mărunt. Tot țăranul are pe lângă casă doi boi și două-trei vaci, câteva oi, ceva râmători, găini și gâște, dar toate acestea sunt utile pentru ceea ce pot aduce. Cu alte cuvinte, animalele sunt prețuite pentru lapte, lână, ouă și mai ales pentru munca pe care o pot face. A le sacrifica presupune renunțarea la toate aceste foloase pentru câteva săptămâni de festin.

Un proverb cules de Zanne definește legătura strânsă dintre om și animal: „omul fără boi este ca robul legat de mâini". Mai mult: „numai cu vitele se scoate sărăcia din casă" (Zanne, I, 329, 692). Vitele sunt sfinte, că nu degeaba francezii au proverbul: „mai bine să-ți moară nevasta decât vaca". A avea doi boi și o vacă este „bogăția" mizeriei, dar asta asigură supraviețuirea.

Afumat, sărat, proaspăt

Ne punem întrebarea cum, într-o epocă fără mijloace de conservare nu prea sofisticate, ajung la București, la Iași sau la Craiova, sau în cine știe ce colț îndepărtat de provincie, multe dintre aceste alimente perisabile. Peștele mai este la fel de

1. N. Suțu, *op. cit.*, p. 216.

proaspăt când ajunge de la Țarigrad pe masa unui boier din București? Confeturile, pesmeții, pișcoturile își mai păstrează gustul și frăgezimea după ce au trecut prin Lipsca, Beci, Sibiu și apoi Craiova? Lămâile și portocalele, venite de la Brusa, mai sunt zemoase la Iași? Melcii, aduși cu care, în butoaie, mai au gust după mai multe zile pe drumuri?

Cărnurile și mezelurile sunt sărate și afumate și ajung sub formă de pastramă sau de afumătură; racii, caracatița, melcii se trimit în butoiașe. Chiar și așa, apar deseori reclamații ale mușteriilor, care cer ca marfa să ajungă totuși în stare bună și fără prea multe mirosuri neplăcute. Pe drumuri, peștele mai primește „un praf de sare", de frică „să nu se strice". De la Dunăre, face cam douăsprezece ceasuri pe drum; primăvara și vara se cam strică, dar negustorii lacomi îl vând chiar și-așa, profitând de neprivegherea „poliției". Românul iubește foarte mult peștele, are o „înclinare particulară", cum notează medicul Caracaș, și-l consumă cu mai mare plăcere decât dacă ar consuma carne. Mult pește se mănâncă în zilele de post, dar, la târg, calitatea are un rol determinant. Dacă boierul preferă morunul pentru că este „dulce, fraged și alb la carne", poporul de jos mănâncă somn, pentru că are „carnea dulce și moale"; dacă la mesele bogaților sunt la mare căutare nisetrul și cega, norodul se îndoapă cu bibani, chefali, caracude, crap comun, mreană, plevușcă și nu prea ia în seamă „mirosul de pământ" sau „de noroi" și nenumăratele oase. Păstrăvii, lipanii și mihalții se prind mai greu și ajung și mai greu pe piață, așa că doar cei cu dare de mână și-i pot permite.

Pescăriile ar trebui să funcționeze în afara politiei tot pe motiv că mirosurile pot strica calitatea aerului. Dar abia prin *Regulamentul pentru îmbunătățirea și paza bunei orânduieli în politia Bucureștilor*, din 6 iulie 1830, ajung la marginea orașului, pe hârtie, fiindcă în practică, vor funcționa ca toate celelalte, pe unde se putea[1].

---

1. P. Gh. Samarian, *op. cit.*, III, p. 376.

Carnea și peștele se conservă cu greu, iar duhorile provocate de intrarea în putrefacție ajung să fie un loc comun în orice pitac, în orice reclamație. Dintr-o circulară a poliției din Râmnicu Vâlcea aflăm că peștele sărat, dar „stătut“, viciază foarte tare aerul orașului, determinând plângerea vecinilor și măsuri de mutare a acestor produse cât mai departe. Se poruncește astfel negustorilor din oraș ca „pește sărat să nu mai țină prin prăvălii, mai vârtos stătut“. Numai că porunca este nesocotită, cu degetul fiind arătat mai ales un anume Stoia, care ar avea pește sărat puturos în două prăvălii, refuzând să-l vândă la marginea orașului, așa cum se hotărâse. Este amenințat cu dojana, dacă ar continua să nu se supună poruncii[1].

Conservarea este întotdeauna o problemă în zilele călduroase de vară, când o mâncare preparată de dimineață nu ține nici până la prânz. Se caută soluții, se oferă soluții prin intermediul gazetelor, copiindu-se, traducându-se rețete experimentate de alții. De pildă, Teodor Stamati recomandă păstrarea ouălor, chiar și câteva luni bune (12-16 luni), cu ajutorul apei de var, rețetă recomandată și de un oarecare domn Rouget de Lisle[2]. Aceeași rețetă este prezentă și în cartea Mariei Maurer, în 1849, când scrie: „Stinge, pe la sfârșitul lui august, vreo opt oca de var cu apă, și'l lasă să șează vro câteva zile până se limpezește; apoi scoate apa cea limpede într'o putină legată cu cercuri de fier, și de câte ori vei găsi oă proaspete pune-le în apă de var unde le poți păstra fără să se strice până la Paște“[3].

De prin alte documente aflăm că metodele cele mai sigure de conservare sunt sărarea și uscarea. Carnea este sărată și apoi uscată, apoi trimisă spre potențialii consumatori. Despre povestea fabricii de conserve de la Galați și toate suferințele digestive ale acesteia a scris Constantin Ardeleanu atât de bine[4]. Dar

---

1. DJAN Vâlcea, Fond Prefectura județului Vâlcea, ds. 78/1832, f. 98.

2. *Foaia Soțietății de medici și naturiști din Prințipatul Moldovei*, tipărită în Institutul Albinei, anul I, nr. 24, 1852, p. 176.

3. Maria Maurer, *op. cit.*, p. 81.

4. Constantin Ardeleanu, „Stephen Goldner și fabrica de conserve de carne din Galați (1844–1852)“, în *SMOD*, vol. XXVI, 2013, pp. 31–58.

carnea conservată nu devine încă accesibilă populației Moldovei. Păstrarea cărnii în untură asigură hrana până în primăvară, dar într-o pivniță răcoroasă și bine aerisită, ferită de gândaci și de șoareci.

Mai apoi, multe dintre legume se păstrează pentru iarnă murate. Pe lângă putina cu varză, prezentă în orice gospodărie care se bucură de oarecare bunăstare, cămara adăpostește gavanoase cu ciuperci în untdelemn, pătlăgele vinete în untdelemn, anghinare în untdelemn, putini cu castraveți, ardei, pătlăgele nemțești, bame, sfeclă, toate puse la păstrare în oțet, sare, tarhon, hrean, țelină. Și dulcețuri, șerbeturi, siropuri, și alte dulcețuri din fructele cele mai felurite, amestecate cu zahăr sau cu miere…

La ceasul muncii

Foametea este o constantă a acestor secole. Pentru cei mulți și pentru cei săraci, ciurul de mălai și putina de varză se leagă de un anotimp al belșugului. Lumea rurală nu scapă de foamete și de angoasele ei decât foarte târziu, în zorii secolului XX și poate chiar mult mai târziu pentru societatea românească[1]. Anii de recolte proaste sunt urmați de perioade lungi și aspre de foamete. Ierburile, coaja de copac și chiar măciuliile de papură umplu, o vreme, burțile goale. Chiar dacă am încercat să trasez până aici un „meniu“ complet al abundenței cotidiene, culegând informațiile de ici și de colo, nici pe departe nu se poate vorbi de o hrană consistentă și zilnică pentru toată lumea.

Printre cei care ajung la mâna altora se numără și zilierul folosit la diferite munci și răsplătit cu ceva de-ale gurii, uneori și cu ceva parale. Mănăstirea Sfântul Spiridon din Iași își culege, an de an, viile cu zilieri de primprejur, pe care îi hrănește cam la fel. În fiecare toamnă, culegătorii primesc curechi cu carne

1. Aceasta este concluzia cercetărilor lui Eugen Weber pentru lumea rurală franceză. Eugen Weber, *La fin des terroirs. La modernisation de la France rurale, 1870–1914*, Fayard, Paris, 1978, p. 195.

(uneori cu pește) și pâine. Mâncare primesc și mulții pierde-vară de prin curtea mănăstirii care sunt solicitați la diferite treburi ocazionale, ba la spoit, ba la măturat, ba la spălat, ba la rânit. Răsplata pentru toți acești calici constă în sita cu făină sau în ciurul cu mălai, adică mai nimic pentru mănăstire, dar enorm pentru zilierul care are nevoie de ceva legumă pentru cei de acasă.

Din câteva însemnări disparate de pe la 1830, aflăm meniul unui zilier angajat la lucrul viei unui oarecare Grigorie. Marți, zilierilor li se oferă mazăre călită cu puțin ulei, orez, ceapă și pâine; miercuri, meniul este aproape la fel, doar că orezul este înlocuit cu praz și se adaugă un pic de vin; joi se constată că hrana este insuficientă și nu ajunge la toată lumea, așa că vechilul notează „încă un sfanț ni s-au dat pă gură" și, fără a schimba compoziția, mărește doar cantitatea de orez, varză, pâine și vin; vineri se condimentează varza de joi cu „piperă de 6 sfanți"; sâmbătă apar în meniu și ceva cartofi, cel mai ieftin aliment sau, probabil, cel mai redus cantitativ, întrucât costă doar șase sfanți, în timp ce prazul costă de două ori mai mult, iar uleiul de șapte ori; dar, cum nu se precizează cantitățile, e greu de știu cât s-a cumpărat; duminică, timpul odihnei, mâncarea rămâne aceeași, orezul este îndulcit cu ceva stafide, iar „verdețurile", în abundență, sunt asezonate cu ulei și cu „oțăt", cantitățile, judecate după prețuri, fiind aproape duble[1]. Lucrul viei are loc în primăvară, probabil prin martie (se precizează doar ziua, „marți 21"), într-o perioadă de post, în care doar pâinea poate avea un oarecare aport caloric. În rest, alimentele sunt sărace și puține.

Cam în aceeași perioadă, un oarecare Tache Merișescu, ajuns prin jocurile sorții printre culegătorii viilor boierului Băleanu, povestește următoarea scenă, petrecută prin septembrie 1814: culegătorii „au început a se spăla ca să mănânce. Masa era pe două scânduri lungi. Au adus vreo trei mămăligi dă porumbu, au pus da rându niște ceanacuri [strachini mari din lut] mari.

1. ANIC, Fond Achiziții Noi, MMDLXXIV/165.

Era cărni și cu patlaceali cu zamă“. Fiecare se hrănește cum poate, unii cu lingura de lemn, alții cu degetele prin ceanac după carne, unii sorb zeama, alții își astâmpără doar foamea („eu mâncam mămăligă, dar din ciorba din strachină numai o dată am luat“). Seara, cina colectivă se repetă: „le-au adus carni cu varză și cu ardăiu. Mânca toți cu lingura. S-au sculat de la masă și să ducea și bea câte o ulcică dă must de la tescovină“[1]. Hrana oferită de boierul Grigore Băleanu pare mult mai bogată datorită cărnii, în timp ce coconu' Grigorie nu oferă decât inconsistentele legume, îmblânzite de o fărâmă de ulei. Mai trebuie ținut cont și de calitatea celor hrăniți: boierul își hrănește țiganii, căci ei sunt culegătorii, așadar, de-ai casei, în timp ce zilierii conului Grigore sunt niște străini, o forță de muncă ocazională.

Aceste mâncăruri preparate în grabă și oriunde devin adevărate otrăvuri pentru stomacurile sensibile. Pe 4 mai 1832, ocârmuirea județului Vâlcea pornește o anchetă cu privire la moartea „grabnică“ a unuia Gheorghe Țagoe din Căpreni, zilier cu sapa pe ogoarele altora. Ajuns în satul Bârlog, unde găsește de lucru, Gheorghe se așază la masă împreună cu alții, gustă din mâncare și chinurile morții îl năpădesc. Ancheta notează: „acu trei zile mai înainte l-au fost durând pintr-o ureche, dar au fost lucrând, și a 4 zi puindu pă plug la pogoanele de rezervă, de prânz și de amiază, au mâncat oaoă și slănină de râmător, dar seara au luat numai de trei ori cu lingura din niște varză acră fiartă, însă cu untură de râmători, iar altceva n-au mai mâncat, și deloc [cu sensul de „pe loc“] au început a să văita, zicând că-l doare mai rău prin ureche și în gât, și văitându-se toată noaptea, până în ziuă au și murit. Vârsta lui au fost de ani 65“[2]. Moartea lui Gheorghe pare să fi fost provocată mai degrabă de o răceală

1. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 1173, ff. 28–29. La această dată, strachina de lemn este omniprezentă. Abia în 1806 apare o manufactură de farfurii, la inițiativa marelui vistier Constandin Filipescu. Acesta obține privilegiul de a fi timp de zece ani singurul producător de farfurii din Valahia (*U*/9 299).

2. SJAN Vâlcea, Fond Prefectura județului Vâlcea, ds. 78/1832, vol. I, f. 37.

puternică decât de slănina sau untura râmătorilor, dar asta nu alungă suspiciunea legată de calitatea hranei.

Chelăreasa și gherghirul

Cămara face parte din construcția oricărei case cu dare de mână. Nu oricine poate intra în cămara cu legumă, numită *gherghir*. Gherghirul, cuvânt turcesc, *kar̗gir*, ascunde toate bucuriile stomacului. Doar stăpâna casei are privilegiul de a pătrunde în cămara pe care știe să o îndestuleze din vreme. Radu Rosetti ne oferă portretul unei astfel de gospodine: mama Anghelina. Aparținând micii boierimi, mama Anghelina, grecoaică prin naștere, moldoveancă prin căsătorie, pregătește cele mai bune „dulcețuri, vutce, cărnuri afumate, murături, uscături, aluaturi, prăjituri și alte bunătăți“, plus „nime nu cunoștea rețete atât de minunate pentru fabricarea de soponuri, crohmală [scrobeală], oloiuri, unsori și alte nenumărate lucruri“[1], de mare trebuință în orice casă. Mama Anghelina păstrează cheile gherghirului la brâu, urmărind prepararea dulcețurilor și mestecând cu pricepere în căldarea de pe foc. La curtea marelui vistier Ioan Canta, cea care prepară salepul pentru „coconul Matei“ este cherața Maria. Ea primește, pe 4 ianuarie 1777, o jumătate de oca „zahar canar“ de „au făcut dulceață de salep pentru coconul Matei“, într-o perioadă în care coconul este bolnav[2].

Dulceața este parte a unui ritual, hrană indispensabilă în orice tip de sociabilitate. De aceea, prepararea dulceților este o atribuție importantă pentru orice gospodină. *Alăuta românească*, în numărul din 15 iulie 1838, dedică o odă acestui amestec dulce atât de căutat și binecuvântat: „însuși în Paris, în minuta aceasta, dulcea grijă pentru facerea dulceților trage

1. Radu Rosetti, *Părintele Zosim și alte povestiri*, Humanitas, București, 2014, p. 97.

2. DJAN, Iași, Colecția Documente P. 1023/2, Sama lui Șerban logofăt pentru cheltuiala casii dumisale Ioan Canta biv vel vistier pe anul acesta, precum arată anume înăuntru, leat 1777 ghenuar 1, f. 52.

damele de la trebile politicei, a literaturei, a frumoaselor meșteșuguri, a modelor, și, este mai de necrezut, însuși de la amor. Harbuzii, gutăile, perele, merele și poama care stau la privală în târg, așa de frumoase și de plăcute, însuși cepășoara care are trebuință numai de oțăt și de rădăcini, îndeletnicește imaginația damelor celor nostime". Dulceața devine pretext pentru a satiriza obiceiurile cucoanelor preocupate de soaréle și de serate, de iubiri galante și de răvașe parfumate: „eu am avut prilej să văz că toamna etacul și sala damelor sunt pline numai cu rețete de dulceți; în loc de apă de colonie se vede numai spirt spre a pune persice și prune; răvașele de amor, damele le taie ca să scrie numele dulceților și, în loc să vorbească de amor, ele fac sirop".

Boieroaicele și negustoresele se bucură de ajutorul unui chelar, cel care păstrează cheile de la paradisul gustativ, notează cu grijă cantitățile consumate, eliberează slugilor pe răboj cele necesare la prepararea hranei, ține socotelile casei. Pe scările acestor cămări au loc deseori scene de amor fugar în care ciupiturile, pupăturile, mângâierile se împart între dramurile de oțet sau gavanoasele cu dulceață. Cămările sunt însă după posibilități, după gusturi, după vremuri. În casa Roznovanu, lista dulcețurilor este foarte lungă și foarte mare, zeci de kilograme de zahar și de miere sunt amestecate cu petale de trandafir, petale de nuferi, felii de alămâi sau de naramzi, cireșe, prune, piersici, mure, mere, gutui, caise, zmeură, pere și zeci de alte fructe. *Rodozahar*, cum este numită dulceața de trandafir, constituie una dintre cele mai apreciate și mai gustate dulcețuri din Moldova. Apoi, se așază în găvane, care se pun la păstrat în cămară, fiind desfăcute doar la primirea musafirilor sau în zilele de sărbătoare.

Nu este greu de imaginat de ce comoara din gherghir se află sub cea mai strașnică pază. Elena Hartulari, fugită în casa surorii sale din Iași, n-are acces la hrana încuiată în cămară. Cerând pâine pentru micul dejun, sluga din casă îi amintește că „sunt cheile la dumneaei", iar dumneaei încă doarme. Așa că, deși se află în casa surorii Elena Hartulari, trebuie să se mulțumească doar cu o cafeluță.

Ploaia de cârnați: despre utopia abundenței

Proverbele culese de Iuliu Zanne arată mai degrabă precaritatea, lipsa, foamea care roade burțile, foamea care terorizează mințile cu iminenta ei prezență. Se visează la „o ploaie de cârnați“, la cașcaval („a trăi în cașcaval“), la colaci pe cozile câinilor („umblă câinii cu colaci în coadă“), la cârnați umpluți până plesnesc, la „icre verzi“, la „măduvă de miel“, la bucătărie „grasă“, la carne „grasă“, la nevastă „grasă“, la văduvița „grasă“; se dorește să curgă „lapte până și în heleșteu“, „mese întinse și pahare pline“; se urează „a fi ca untul“, adică gras și plăcut, sau „a merge din unt în unt“, adică din bine în mai bine.

Și tot omul vrea să înghită: „La gustare / Un cal mare / Și la prânz / Un mânz“. Această lăcomie pantagruelică, născută din precaritate, stârnește saliva săracului, care înghite în sec și visează să mănânce și el, măcar o dată în viață, ca „un turc sărac“ sau „ca un lup“. Așa că, atunci când dă de bine, mănâncă și de două ori, că doar „două mâncări nu strică“.

Când e sărac lipit, omul mănâncă „zeamă de mălai“, „castraveți cu mămăligă“, „ciorbă lungă“, „ciuperci fripte“, un blid de linte. Dintre flămânzi, țiganul se detașează cu mare ușurință. El este o reprezentare omniprezentă a sărăciei, dar, mai presus de toate, țiganul întruchipează flămândul ai cărui ochi alunecă spre codrul de pâine, căruia îi lasă gura apă după cârnații de pe băț, care poftește la lapte și smântânește oalele. Iuliu Zanne consemnează una dintre poeziile populare ale vremii care arată foarte expresiv această permanentă dorință a țiganului de a-și astâmpăra foamea, visând, bietul de el, la heleștee pline cu lapte (Zanne, III, 589-591). Folclorul fixează în versuri foametea permanentă prin apariția unui creștinism gastronomic în care biserica țiganului are pereții construiți din lucrurile râvnite, cașul și untul, icoanele sunt din slănină, iar în loc de lacăt e pus un „purcel fript“.

Se spune că doar sâmbăta calicii toți sunt sătui, aluzie la praznicele desfășurate, de obicei, în această zi, când sărăcimea comunității se hrănește mai bine. Mai trebuie spus că princi-

pala cumpătare ține de mâncare. A mânca mult are drept rezultat sărăcia, ceea ce presupune că teama de o posibilă penurie înfrânează dorința de a mânca peste măsură: „lângă cuhnea cea bogată, sărăcia gata“ (adică cel ce petrece în desfătări curând sărăcește, explică Iordache Golescu), sau „cuhnea bogată lasă diată proastă“, sau „cine mai puțin mănâncă are și mâine ce mânca“. Sau, la Anton Pann: „cine mănâncă puțin mănâncă de mai multe ori“. Mesele întinse și zaiafeturile dese duc la sapă de lemn și la ața mămăligii, adică la sărăcia extremă. Și cu toate acestea, gândurile zboară către mese bogate și către oale cu vin care nu se golesc niciodată...

Chiar dacă este ceva mai târzie, lucrarea lui Mihai Lupescu, *Din bucătăria țăranului român*, cercetare făcută la sfârșitul secolului al XIX-lea, este esențială în înțelegerea acestui subiect. Mâncarea țăranului este de o sobrietate reticentă și de o sărăcie calculată. Buruienile și borșurile acoperă o mare parte a alimentației zilnice, iar mămăliga este omniprezentă. Însoțește borșul de știr, dar și chisălița de corcodușe, unt, când este, dar și jumările de ou, magiunul, dar și fasolea sau curechile, eterna și indispensabila varză[1].

Coborând în timp, observăm că mâncarea ocupă puțin loc în economia țăranului. Frugalitatea cotidiană este notată de toți cei care ajung printre țărani, întotdeauna prost hrăniți. Doctorul Constantin Caracaș nu contenește să se întrebe cum de țăranul român se hrănește atât de prost, având la îndemână o natură gata să-i ofere totul. Răspunde că de vină sunt lenea, nepriceperea în administrarea unui timp al recoltei, astfel încât să pună deoparte ceea ce ar trebui pentru vremurile grele. Eugen Weber oferă o explicație suplimentară, legată de economia agrară: țăranul vinde tot pentru a face rost de bani, bani pentru lucruri mărunte, dar și pentru biruri și dajdii[2]. Acest lucru este confirmat și de Mihai Lupescu, care vorbește de preferința impusă

1. Mihai Lupescu, *Din bucătăria țăranului român*, Paideia, București, 2000.

2. Eugen Weber, *op. cit.*, p. 201.

pentru consumul vegetarian: „țăranul nostru nu bate cu carnea ca alte nații; el nu se simte nenorocit când ea-i lipsește, fiind mai mult vegetarian. Carne el mănâncă numai la anumite vremuri și când îl pălește, așa, un gust. Încolo, lapte, brânză, legumele, fructele îi convin f[oarte] bine“[1].

Și lipsurile țin zile și nopți la rând, burțile rămân goale și gurile cer hrana minimă, dar destul de rară. Datele oferite de Nicolae Suțu ne arată că nu toată lumea mănâncă pâine. Apoi, pâinea este făcută în casă, iar în afară de făină, de orice tip ar fi ea, și de apă, e nevoie de un cuptor bun, sau de un țest, de o mână pricepută și, mai presus de toate, de combustibil, adică lemne de foc. Or, iarna, mai ales, singurul combustibil e balega uscată, care nu ajunge nici pentru a încălzi bordeiul și pentru a prepara hrana: „iarna se retrag în [niște] bordeie [săpate] sub pământ, unde căldura se păstrează ușor cu ajutorul unui foc mic [făcut] din gunoi uscat [și] din câteva crăci de copaci și care slujește totodată pentru ca să-și gătească hrana lor sărăcăcioasă“, scrie consulul englez la București, pe la 1818 (*CS*/1, 648).

Pentru această lume săracă, pâinea, chiar preparată în casă, nu este una dintre cele mai bune experiențe. În plus, contează doar cantitatea, să-și umple burta, mai mult decât calitatea: „hrana obișnuită a poporului e foarte proastă; ea se compune exclusiv din usturoi, pepeni verzi, fructe nu tocmai coapte… pâine încruzită“. Efectul: „o alimentație indigestă care produce friguri“, mărturisește Christine Reinhard în 1806 (*CS*/1, 293).

Mămăliga se găsește peste tot, hrană obișnuită, hrană puțin consistentă, dar singura care e în stare să potolească foamea. Când se poate, este amestecată cu lapte și uneori cu ouă prăjite în unt. Uneori servește de mic dejun, de prânz, de cină. Alteori le unește pe toate trei într-o singură masă: „Păunica au gătit mămăligă. Era de meiu. Au turnat-o pe masă și făcea bucățele. Au turnat laptele ce era prin oalele smântânite. Au pus și brânză de vacă. Mi-au zis: «Mănâncă, neică»“, povestește Tache

1. M. Lupescu, *op. cit.*, pp. 58–60.

Merișescu despre prima masă, pe care a luat-o într-o gospodărie de țărani bulgari de la Cioplea[1].

Carnea e un lux...

Că foamea este o obsesie și o temere de toate zilele se poate observa și din numeroasele furturi de alimente petrecute peste tot. Pe lângă furtul de fructe la care se dedau copiii, hoția alimentară pare o realitate cotidiană și greu de reprimat atât timp cât trupul trebuie hrănit. Teodor Vârnav își amintește cum își astâmpăra foamea furând de pe unde se putea. Lăsat de capul lui, fără supravegherea părintească necesară, mai tot timpul înfometat, copilul Teodor fură poamele de prin livezi, ouăle de prin poieți, jintița de la stână, mierea de prin stupi, colacii și coliva de prin biserici[2].

Uleiuri și grăsimi

Epoca de care ne ocupăm e departe de a fi una a uleiurilor sau a grăsimilor. Uleiul de floarea-soarelui pătrunde în Europa abia în secolul al XVI-lea, venind din America de Nord. Planta este aclimatizată și folosită pentru semințe, mai întâi, și abia în secolul al XIX-lea pentru uleiuri. Uleiul de măsline, sau untdelemnul, este și el rar și adus de negustori, uneori împreună cu măslinele, în „burdușe". De altminteri, etimologia cuvântului se leagă direct de uleiul de măsline și mai puțin de alte grăsimi vegetale. Prin notițele atât de neregulate, se vorbește uneori de ulei, oloi sau untdelemn, pus în mâncare pentru a-i schimba aspectul, pentru a da senzația de sațietate. Ar putea fi vorba de uleiul de cânepă sau uleiul de in sau poate de uleiul de nucă sau de dovleac, căci floarea-soarelui și porumbul (chiar dacă prezent) nu intră încă în producție pe scară largă. Orice sământă oleaginoasă capabilă să verse câțiva stropi de grăsimi vegetale pe legumele lungilor posturi este bine-venită. Constantin Caracaș vorbește de pădurile de nuci, arbori regăsiți mai

1. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 1773, f. 20.
2. T. Vârnav, *op. cit.*, p. 41.

peste tot. Nucile sunt hrănitoare, iar uleiul lor este la fel de prețios. În cartea sa dedicată industriei casnice (1903), Tudor Pamfile se referă la folosirea frecventă a uleiului de nucă pentru prăjit. Dar Tudor Pamfile și Mihai Lupescu cred că producerea uleiului este destul de redusă. Un țăran are nevoie de oloiniță, de experiență, de timp și de materie primă pentru a face ulei. Or, nu toți țăranii au această mașinărie. Iar uleiul, obținut doar prin strivirea semințelor, nu ține decât câteva zile, fiindcă, netrecut prin procedura de maturare, își schimbă gustul, culoarea și consistența, și se râncezește.

Într-un catalog de vamă din 1803 se face clar diferența între untdelemn și uleiul de in și cânepă. Cele două produse se taxează la fel: „uleiul din sământă de in și cânepă" este vămuit cu 3 bani ocaua, în timp ce un burduf cu untdelemn trece prin vamă tot cu trei bani ocaua. La consumator, cele două grăsimi vegetale ajung cu prețuri diferite. Untdelemnul este folosit inclusiv de biserică pentru candele. „Untdelemn la candelă" trebuie să dea enoriași ca dijmă, fără a se specifica însă proveniența. Cum untdelemnul era scump, multe candele de prin mănăstiri, biserici, conace or fi fost aprinse cu parcimonie.

Când analizează hrana de toate zilele a francezilor de rând, Madeleine Ferrières constată că uleiul de rapiță și cel de nuci sunt niște rarități, grăsimea este dorită, visată, sperată, dar destul de rar întâlnită. Grăsimea de porc, atunci când se găsește și acolo unde se găsește, ține locul oricărei materii grase care ar îmbogăți alimentele deosebindu-le de legumele ordinare[1]. Tot cam așa este și prin țările române, dacă ar fi să-i dăm crezare unui „doftor", traducător și prelucrător al unui manuscris grecesc dedicat bolilor și leacurilor. Iată ce spune când recomandă mai multe diete specifice epidemiilor de ciumă: „să ungă o bucată de pâine cu unt de vacă proaspăt, apoi să aibă rută mărunțită, ca cum ar fi pisată și cu aceasta să o presare și să o mănânce. Și așa să iasă afară din casă, când va avea trebuință. Dar fiindcă ungurii și noi mai mult iubim slănina decât untul

1. Madeleine Ferrières, *op. cit.*, pp. 401–405.

de vacă, pentru aceasta trebuie să aducem aminte aici și de usturoiul". Referirea face aluzie la slănina consumată cu usturoi, o delicatesă a zilelor de frupt (BAR, mss. 4841, f. 91).

S-ar adăuga cervișul, seul de vite mari, crescute pentru a fi trimise în Imperiul Otoman, și consumate ca atare și de către localnici. Seul de oaie și seul de capră nu par a fi fost folosite la îmbogățirea hranei, din cauza gustului și a mirosului specifice care schimbă complet consistența. Sunt însă materii prime valoroase în fabricarea lumânărilor. Grăsimea de gâscă, de rață sau chiar de găină se regăsesc adesea în rețete, dar frecvența lor nu este atât de mare cum este în cazul untului și al slăninii.

Porcii, sau râmătorii, sunt crescuți mai ales în zonele de deal și de munte, unde se pot hrăni cu jir și cu ghindă; sau prin bălți, lăsați sub supravegherea unui porcar. Din catagrafiile anilor 1837–1838 reiese sărăcia extremă. Numeroase gospodării sunt înregistrate fără animale (căci păsăretul nu este înregistrat), fără un porc sau fără o vacă, fără oi sau fără capre. Chiar porcul, porcul acela atât de râvnit, care crește pe lângă casă, cu una, cu alta, și care oferă carne să ajungă la toată lumea, pe vreme de sărbătoare, și câțiva funți de grăsime, care se termină repede, înainte de a râncezi, nu se găsește în toate gospodăriile. Este posibil ca țăranii să-și ascundă animalele și să refuze să le declare. Ceea ce ar presupune că pe lângă fiecare casă se află unul sau doi porci. Unul, firește, sacrificat la Crăciun… iar celălalt, în afara zilelor de post, când căldurile verii sunt încă departe. Dar este de ajuns și e pentru toată lumea?

Cât despre grăsimea atât de dorită… Untul „e bun, însă adesea se vinde, și cu banii se prind alte nevoi", scrie Mihai Lupescu despre țăranii de la 1900. Despre comercializarea untului, în epoca de care ne ocupăm, ne vorbește un document de la 1803, care îi pomenește pe „untari", negustorii de unt care umblă cu căruțele prin „județe" și adună unt de la țărani, oferind mai mult de 14 parale pe oca, așa cum fixase vodă. Este un an dificil, bântuit de epizootii, când untul se caută (*U*/11, 354). În plus, dacă ar fi să ne uităm prin documentele epocii, vom descoperi că țăranii trebuie să plătească o dijmă a untului, că au obligația de

a asigura untdelemnul pentru biserici și mănăstiri, plus dajdiile de untdelemn, date în ocale, exista apoi o dajde pe miere, alta pe poame, alta pe vin, pe animale...

Cartoful – o hrană indezirabilă

În secolul al XIX-lea suntem încă departe de o eră în care cartoful e în stare să înlocuiască totul; este destul de greu de aclimatizat, greu de acceptat, și când este acceptat devine materie primă pentru rachiu și hrană pentru animale. Adus din Peru, cartoful decorează mai întâi grădinile aristocraților europeni, fiind privit cu mare reticență și blamat de biserică din cauza tuberculilor afundați în pământ. Va cuceri pământurile irlandeze, devenind repede hrana cea de toate zilele, încât o recoltă proastă să provoace moartea celor dependenți de ea[1].

Pe pământurile românești, cartoful se impune destul de greu. Medicul Constantin Caracaș ne spune, în a sa *Topografie a Munteniei*, că această plantă începuse să se cultive „de câțiva ani", cartofii intrând în alimentația orășenilor și a țăranilor din câteva sate de munte. Boierii l-ar folosi chiar la prăjituri – asta prin 1820. Posibil, dacă ținem cont de desele peregrinări ale boierilor noștri la Brașov sau la Sibiu, în orașele Ardealului, unde, prin grija împăratului Iosif al II-lea, cartofii se transformaseră în hrană „recomandată" țăranilor cu forța. Potrivit lui Manolache Drăghici, cartoful ar fi ajuns în Moldova pe vremea lui Scarlat Calimah (1812–1819), adus din Transilvania, și, cu „mare silință" din partea vistierului Grigoraș Sturza, sătenii au fost „înduplecați" să treacă la cultivarea lui[2].

În acest context, povestea lui Nicolae Suțu nu este decât o confirmare a acestui consum. Aflat la Brașov, în anii 1820 și plecat la vânătoare, Nicolae Suțu își petrece noaptea într-o

1. Despre drumul cartofului în Europa a scris Madeleine Ferrières, în *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Age à l'aube du XX^e siècle*, Seuil, Paris, 2002, pp. 114–152.

2. Manolache Drăghici, *Istoriea Moldovei*, II, p. 107.

cămară plină de cartofi. Hangița, sub pretextul sărăciei, refuză să-i găzduiască și să-i hrănească pe Nicolae Suțu și pe prietenii săi. Așa că grupul de vânători improvizează un pat pe grămada de cartofi din magazie și se hrănește cu cartofi copți în spuză, presărați cu sare[1].

Cei mulți nu se lasă convinși atât de ușor. De pildă, pe 2 aprilie 1831, divanul Valahiei cere episcopului Neofit, ocârmuitor vremelnic al Mitropoliei, în locul mitropolitului Grigorie, retras la mănăstire, să-i îndemne pe locuitori să semene cartofi, fiindcă ar fi mai rezistenți în acel an ce se anunța secetos. Asta va și face episcopul Neofit, câteva zile mai târziu, cerând tuturor protopopilor „să facă zilnic adunare de săteni la biserică pentru a se ceti rugăciuni pentru ploaie, spre rodirea pământului și să se semene mulți cartofi“[2]. Peste câțiva ani (1835), cartoful decorează grădina de pe Copou a boierului Enache Kogălniceanu, odihnindu-se frumos într-o „oală“. Un deceniu mai târziu, doctorul Constantin Vârnav, îngrijitorul foii *Povățuitorul Sănătății*, se arată foarte supărat pe moldovenii care se preocupă mai curând de transformarea cartofului în rachiu, preferând să flămânzească decât să mănânce hrana destinată porcilor. Această informație ne arată că țăranii trecuseră la cultivarea cartofilor, dar că erau destul de reticenți în a-i consuma. Cartofii din troaca porcilor și din alambicul fabricanților de rachiu, ajung pe masa țăranilor prin intermedierea indispensabilă a instituțiilor statului. Cartofii vor fi introduși de către autorități în meniurile colective, regăsindu-se foarte adesea în hrana soldaților, a bolnavilor, a elevilor de prin pensionate. Este metoda cea mai la îndemână pentru a-i populariza în rândul norodului care altfel îi respinge.

În Imperiul Otoman, cartofii sunt cultivați de pe la 1842; trei ani mai târziu, o carte de bucate reține roșiile, cu preparatele

---

1. Nicolae Suțu, *Memoriile Principelui Nicolae Suțu, mare logofăt al Moldovei (1798–1871)*, ediție de Georgeta Filitti, Humanitas, București, 2013, pp. 126–127.
2. BAR, Fond Documente Istorice, DCCCXIX/56, 57, 61, 67.

derivate, înlocuind mâncărurile din pătlăgele[1]. Cărțile de bucate din principate sau listele de prețuri nu amintesc de roșii, de sucul sau de bulionul de roșii. Se vorbește de pătlăgele, dar este vorba de o specie de tomate de culoare verde, destul de greu de preparat, din cauza gustului astringent și a amărelii. Abia la Maria Maurer, în 1849, la Costache Negruzzi și la Mihai Kogălniceanu găsim recomandări de folosire a roșiilor la prepararea unor sosuri, cu precădere. Folosirea tomatelor pare mai degrabă rezervată unei anumite categorii sociale, departe mult de a se fi generalizat.

Mai trebuie spus că ne aflăm într-o epocă a aclimatizărilor de tot felul. Prin intermediul foilor sătești, agronomii oferă informații despre alte specii de plante care ar putea asigura hrana sau ar putea preschimba gustul, îndemnând la experimente agricole. De pildă, la Râmnicu Vâlcea se recomandă cultivarea susanului. Dvornicia Dinlăuntru trimite, la 9 aprilie 1832, o serie de instrucțiuni cu privire la cultivarea *susamului*, evidențiind calitățile nutritive și utilitatea plantei. Mai bun decât meiul, *susamul* ar fi bun la fabricarea „untului de susam“ sub două forme: „șărlanul“ și „tahânul“. Șărlanul este un fel de untdelemn, util ca aliment, ca ulei de candelă, ca grăsime pentru săpun sau ca materie primă pentru „doftorii“, iar tahânul s-ar pune în „în ciorbă de post“ sau „să face dintr'însul halva de cutie“, care până atunci fusese adusă din Turcia. Mai sunt recomandate tulpinile uscate, care ar servi drept combustibil, înlocuind cu mult mai mare randament trestia și buruienile uscate[2]. Nu știm nici dacă instrucțiunile vor fi avut ca efect cultivarea imediată a susanului, nici dacă au convins auditoriul conservator și destul de puțin familiarizat cu halvaua de oraș.

Revenind la cartofi, odată acceptați, devin repede hrană pentru toată lumea. Mai apoi cartofii se strecoară, odată cu noile preferințe culinare, în bucătăria franceză, acolo unde Antoine-August Parmentier îi făcuse dezirabili pentru populația

1. Tülay Artan, art. cit., p. 184.
2. DJAN Vâlcea, Fond Prefectura Județului Vâlcea, ds. 95/1832.

Parisului. Și asta ne duce cu gândul la rețetele lui Manolache Drăghici, preluate de la „cel mai mare bucătar al Franței“, pentru care cartofii constituie ingrediente ca oricare altele. În 1865, în cartea de bucate a unui oarecare Christ Ionnin, cartofii sunt prezentați astfel: „Cartofi potŭ intra mai în tóte sosurile și se acomodă în genere la tot felul de preparații“ (p. 24). Semn că fuseseră asimilați pe de-a-ntregul, iar rețetele sunt și ele destul de multe: cremă de cartofi, chifteluțe de cartofi, coadă de porc pe cartofi tăiați în bucăți etc.

Cât despre cartofii norodului... ei au nevoie de legendă pentru a fi îmblânziți și acceptați de țăran. Una dintre legende a fost culeasă de Simion Florea Marian prin 1879 și publicată în *Albina Carpaților* (p. 327). Se vorbește în această legendă despre frumusețea unei buruieni crescute pe mormântul unei copile, spre a alina suferința mamei sale, oferindu-i astfel, odată cu florile, crescute direct din plămâni și din inimă, „barabule bune de mâncat“. În schimb, tatălui ei, diavolul în persoană, îi este oferit tutunul, punându-se astfel bazele unei alte legende despre iarba dracului (Zanne, IV/673).

Vinuri bisericești

În secolul al XVIII-lea, Biserica este o mare producătoare de vin și rachiu. Mănăstirile sunt înzestrate de către ctitori sau dăruite de către credincioși cu pogoane de vii și de livezi, iar egumenii ajung să se ocupe, pe lângă lucrurile sfinte, și de comercializarea băuturilor alcoolice. Pentru a-și proteja comerțul și pentru a obține beneficii mari și imediate, mitropoliții cer și obțin dreptul de monopol asupra vânzării vinului și a rachiului. De exemplu, pe 7 februarie 1753, Matei Ghica, domnul Țării Românești, reamintește sătenilor din județul Argeș că trebuie să respecte privilegiul de care se bucură Mitropolia, și anume dreptul de a vinde mai întâi băuturile din pivnițele mănăstirilor: „Și vin sau rachiu nimeni să nu fie volnic a vinde din săteni sau din alții fără numai vinul și rachiul sfintei mitropolii să se vânză“. Abia „când nu va mai avea vin Sfânta Mitropolie să

vânză, atuncea care din săteni va vrea să vânză vin, întâi să meargă să ia voie de la Sfinţiia Sa părintele mitropolit sau de la isprăvnicelul sfinţii sale şi dându-i voie, aşa să vânză“[1]. Aproape fiecare mănăstire deţine o astfel de carte de privilegii pe care încearcă să o reînnoiască cu fiecare domnie, pe care o aduce în dezbatere ori de câte ori ţăranii nu vor să o respecte sau încearcă să o eludeze prin metode mai mult sau mai puţin vizibile. De altfel, transformarea acestor cărţi de privilegii în porunci domneşti nu demonstrează decât nerespectarea lor, necesitatea intervenţiei puterii pentru a stinge numeroasele conflicte locale dintre oamenii Bisericii şi ţăranii de pe moşii. Pe 16 iunie 1756, Grigorie, egumenul de la mănăstirea Arnota, se plânge lui vodă Mavrocordat că „oamenii dupe în satele mănăstirii“, rumâni răscumpăraţi, într-atâta s-au semeţit, încât nu mai vor să „vază în ochi“ călugări şi ţigani (este vorba de robii mănăstireşti) şi înjură şi ocărăsc „cum este mai urât“, „vin şi rachiu vându ei pe la casele lor“, fără să le pese de faptul că „vinul şi rachiul mănăstirii stă şi nu să vinde“[2]. Reclamaţiile egumenilor se adună în cancelaria domnească de cum se „limpezeşte“ vinul, iar tescovina se transformă în rachiu. La Cozia sau la Bistriţa, la Nucet sau la Căldăruşani, zapciii citesc cu voce tare pitacele domneşti prin care, sub aspră pedeapsă, locuitorilor li se interzice comercializarea vinului pe moşiile mănăstirii şi fără acordul egumenilor (acordul implica plata unei taxe către mănăstire). Se merge până la tăierea şi sigilarea cepurilor, confiscarea butoaielor, globirea răzvrătiţilor. De teama pedepsei, locuitorii promit să se îndrepte, dar, odată plecat trimisul domnesc, odată tulburelul ajuns în butoaie, revin la vechile practici, în încercarea de a obţine oareşce profit, încălcând cu bună ştiinţă „obiceiul pământului“ şi „hrisovul domnesc“. Iată-i pe sătenii din Costeşti, judeţul Vâlcea, şezători pe moşia mănăstirii Bis-

1. *Documente privind relaţiile agrare în secolul al XVIII-lea*, vol. I, Ţara Românească, editat de Vasile Mihordea, Şerban Papacostea, Florin Constantiniu, Editura Academiei Române, Bucureşti, 1966, pp. 536–537.

2. *Loc. cit.*

trița, „popriți“ prin hrisovul lui vodă Ipsilanti „a nu vinde vin și rachiu“, dar, „obrăznicindu-se“, aduc „câteva vase cu vin de cumpărat“ și, fără de știrea egumenului, se pun pe vândut, în preajma nașterii Domnului din anul 1794. Supărat, egumenul cere intervenția ispravnicilor, care, printr-un stegar de slujitori, taie „cepurile de la vase“, confiscă „țancurile“ (bețișoare cu crestături folosite la măsurarea cantităților de vin) și-i amenință cu grea pedeapsă în cazul în care nu se vor supune. Dar, înainte ca stegarul să raporteze îndeplinirea poruncii, țăranii „s-au îndrăznit iarăși“ să vândă vin. Ridicați pe sus cu mumbașir și „înfățișați la judecată cu sfinția sa“, Radu Pleșuvescu, Gheorghe cârciumarul, Mihăilă Bădăran, Ion Mărinescu, Pătru Ciortan, Grigore Păcurariu, popa Gherman, diaconul Ion, Ion pârcălabul, Ion Grigoraș și Ion Fulgerescu, pentru a scăpa de căzuta pedeapsă – „ce era să ni se facă“ –, se angajează ca în soroc de zece zile „să ridice toate acele vase cu vin du pă moșiia mănăstirii“ și să le vândă unde vor ști, legându-se prin zapis că pe viitor nu vor mai umbla cu „împotriviri“ și că vor fi „următori hotărârii judecății“[1].

Vânzarea vinului și a rachiului este profitabilă și pentru boieri. Viile se bucură de o atentă îngrijire pentru că investiția este cât se poate de avantajoasă. Iar mai apoi, producția pusă în buți se vinde cu grijă prin intermediul unul vătaf care distribuie ocalele pe la cârciumari. Vinul făcut pe moșii este de cele mai multe ori de proastă calitate. Dar, chiar și așa, își găsește cumpărători. Cel bun, de pe podgorii cunoscute, se vinde de îndată și pleacă în butoaie către destinații necunoscute. „Mai aflai aici pe dealuri de la iconomul Orezului, cum că ar fi vinuri la mănăstirea Orezului foarte bune“, scrie un negustor; același negustor cercetează vinurile de Drăgășani, dar și pe cele ale Episcopiei de Râmnic, care i se par cam acre, și, cum a auzit că boierul Șerban Oteteleșanu ar avea vinuri bune, se duce să le „guste“. Concluzia este însă una simplă: că multe vinuri se vor

1. *Ibidem*, pp. 838–839.

vinde de îndată ce se vor termina cele noi, chiar și oțet de-ar fi: „din anul trecut toate oțeturile s-au vândut… eu aveam o bute vin stricat, dă-l lăsasem să să facă oțet, și l-am vândut tot“[1].

Vinul se vinde și se caută. Și se scoate la vânzare cu ajutorul lăutarilor:

„Cu fiiască plecăciune mă închin Cuvioasăi Tale maică stareță,

Fiindcă dumnealui sărdar Polihronie să află la Săbii și mai alaltăieri am primit scrisoare de la dumnealui și vă rog să faci bine maică ca să ne dai un lăutar și un toboșar ca să scoatem de Paști vin la cârciuma Cocoeștilor.

Și așa mă rog, maică stareță, să nu ne lași că la altă parte n-avem nădejde, că de nu va fi lăutar, nici vin nu putem scoate, că trag oamenii un[d]e este lăutari.

Și sunt sfinții tale mai mic, plecat ca o slugă, 7 aprilie 1821

Dumitrache de la Islaz“[2].

Documentul se leagă de un proverb cules de vornicul Iordache Golescu, în aceeași epocă, care sună cam așa: „Vinul fără lăută / Ca o gură mută“ (Zanne, IV, 189). Așadar, vinul adună lăutarii și lăutarii vând vinul. Dar vinul se consumă în toate zilele săptămânii, chiar dacă presupunem că o mai mare cantitate ar fi consumată în clipele de repaos. Massimo Montanari vorbește de cantități impresionante de vin consumate în Europa, uneori și pentru a corecta și a îmbunătăți gustul apei, o apă impură și deloc sănătoasă (p. 122).

Vinurile norodului

Toamna aduce dulcea amețeală a tulburelului… Tinerii merg la Filaret să sărbătorească venirea anotimpului recoltei cu must și cârnați fragezi și proaspeți de oaie: „la 1814, într-o zi de toamnă, eram sfătuiți, am cumpărat o jemnă [jimblă] de la Babicu și fripturi de la furnu, și usturoi de toamnă. Am mers la Filaretu, acolo, să mâncăm și să bem must“, povestește Tache Merișescu,

---

1. D. Furnică, *op. cit.*, pp. 75, 128, 130.
2. ANIC, Fond Ianuș, CI/18.

prins de gustul „înăsprit“ al mustului ce-i va aduce „chef“[1]. Mustul, cârnaţii de oaie, fripturile, usturoiul, murăturile alcătuiesc, fără doar şi poate, farmecul olfactiv al toamnei.

Beneficiile pentru sănătate sunt importante, dacă mustul este consumat cu prudenţă. Cât e dulce şi nefiert este „hrănitor“ şi „îndulceşte amărăciunea“, dar… „turbură sângele şi slăbeşte stomahul“, aşadar, se cuvine cumpătare, cumpătare, cumpătare…; „după ce fierbe, turbură şi aprinde sângele şi patima… înveseleşte cu măsura cea cuviincioasă“; dar acest „elixir“, consumat „peste priinţă slăbeşte şi daună trupului cu cutremur şi cu uimeală de simţire şi de minte“; vinul cel nou, „după ce să limpezeşte şi se aşează din fierturile lui“, „înalţă şi întăreşte puterile trupului cu dăzmierdare şi cu veselie deşartă, şi îndrăzneşte inima“, dar „cu cât va trece peste orânduiala măsurii, cu atât mai vârtos slăbeşte, coboară şi scade puterea şi îngreuiază trupul şi uimeşte şi îmbată mintea de nebunie“. Iată care sunt, potrivit lui Ştefan Episcupescu, stările euforice provocate de mustul ce se preschimbă cu iuţeală în vin: de la dezmierdare la sminteală, de la veselie la uimire, de la beţie la îndrăzneală, de la dulceaţă la amărăciune. Pe scurt: „Fie omul cât de bun / Vinul îl face nebun“ (Zanne, IV, 182).

Vinul are şi multe proprietăţi terapeutice, mai ales pentru bătrâni şi pentru persoanele active, adică pentru cei „umblaţi în truda şi osteneala trupului“. Pentru ei, vinul este chiar recomandat toamna şi iarna, fără a fi îndoit cu apă, şi mai vârtos după „bucate apoase şi zemoase“. „Vinul e toiagul bătrâneţilor şi nebunia tinereţilor“, spune un proverb cules de Zanne. Credinţa în putere pe care o dă vinul, care pune în mişcare sângele, este reţinută sub diverse sintagme: „cârja bătrâneţilor“, „sprijinul bătrâneţilor“, „laptele bătrâneţilor“ (Zanne, IV, 178, 180-181).

Tinerii, în schimb, ar trebui să stea cât mai departe de vin până la căsătorie; însă şi atunci vinul trebuie băut cu prudenţă şi nu trebuie niciodată să însoţească „lăpturi, brânzeturi,

1. ANIC, mss. 1773, f. 2.

mezelicuri, prăjituri, sărături, murături". Însă un manuscris din secolul al XVIII-lea recomandă începerea diversificării alimentației la sugari printr-o porție de vin îndoit cu apă (BAR, mss. 4841, f. 428).

Orice creștin ar face bine să se învrednicească să-și prepare vin în propria ogradă, recomandă doctorul Episcupescu, care avertizează că pe la cârciumi mai tot vinul este „dres" cu „plumb"; lucru care este „de cea mai mare zminteală a sănătății"[1]. Speranța ca Stăpânirea va „cerca" vinul și va reuși să „poprească pe cârciumarii" măsluitori este o iluzie.

Comercializarea vinului se poate face și în afara cârciumii. Sunt numeroase documentele care atestă vânzarea vinului direct din ogradă sau de pe prispă, dar această activitate este cât de cât controlată în perioada recoltei. Populația are dreptul de a vinde vinul crud, vinul proaspăt produs, în primele luni după culesul viilor. „Zice că părinții ei vând vin și el au mers la ei ca la o cârciumă", mărturisește Iane căpitanul din București[2]. Mai apoi, unii săraci, chiriași prin chiliile Bisericii, acceptă să se ocupe de vânzarea vinului în schimbul chiriei. Embaticul se transformă astfel într-o activitate aducătoare de profit pentru ambele părți. Astfel de contracte se regăsesc destul de des printre documentele păstrate de Mitropolia din București, datând mai ales din anul 1835.

Vinuri crăiești

Vinul este obiectul unor îmbunătățiri prin care gustul său este adaptat la dorințele sau la nevoile trupești. Am reținut

1. Ștefan Episcupescu, *Practica doctorului de casă. Cunoștința apărării și a tămăduirii boalelor bărbătești, femeiești și copilărești. Cu o prescurtare de hirurgie, de materie medică și de veterinerie pentru doctor și norod. Tipărită în luminatele zile ale Mării Sale Gheorghie D Bibescu vvd, domn stăpânitor a toată Țara Românească. Si alcătuită spre obștesc folos al sănătății de Stefan Vasilie Episcupescul, doctor politii Bucureștilor*, București, în Tipografia Colegiului Sf. Sava, 1846, pp. 46–47.

2. BAR, Fond Manuscrise, mss. 653, ff. 33^v–34^r.

aici câteva rețete foarte elaborate, din care rezultă vinuri foarte parfumate.

„Vin doftoresc și crăiesc. Ia rădăcină de anghelină dram[uri] 16, galanga, cardamomo amomo (ghimbir), udagaci (lemn de aloes), ana dram[uri] 3, coji de lămâe, coji de năramză, sământă de coliandru ana dram[uri] 4, grăunțe de genepro (ienupăr) dram[uri] 8, scorțișoară dram[uri] 12, cuișoare dram[uri] 2. Toate acéstea le pisează gros și le pune într-un săculeț de pânză supțire, rară, și-l leagă slab la gură. Deci îl spânzură într-un buriu (butoi) cu must de védre 10 și-l lasă să stea până în primăvară, când să pritocesc vinurile, și atuncea să scoți săculețul, iară de băut să să bea ca și alte vinuri noao.

Alt fel. Să iai strugurii și-i pune să să zvintéze la soare 4-5 zile, curățind broboanele céle putrede. Deci mustéște-i de-i fă must și ia de acest must védre 10-12 de-l bagă într-un buriu și pune înlăuntru, în buriul cu mustul, acéstea: anghelică tăiată bucăți dramu[ri] 80, coliandru întreg dram[uri] 40, cuișoare dram[uri] 3 și lasă-le înlăuntru să fiarbă mustul cu dânsele.

Alt fel. Să iai flori de lăuruscă (viță sălbatică) uscate bine la umbră, mâini 2, flori de soc iar uscate, mâini 2, coliandru pisat gros, mâini 3, pune-le într-un săculeț de pânză supțire, rară, și-l spânzură într-un buriu cu must, védre 10-12, să ajungă la mijloc, și lasă-l să stea să fiarbă cu el zile 10-12, storcându-l în bute în toate serile săculețul, apoi îl scoate și-l astupă bine buriul.

Alt fel. Să iai rozmarin, jaleș, izmă, pelin, ana mâini 2, să le pui într-un buriu cu vedre 10-20 vin roș, să fiarbă cu iale, într-un săculeț, cum se-au zis la célelalte vinuri, și după ce va fiarbe, să scoți săculețul cu erburile și să umplii buriul cu vin să stea plin.

Alt vin ce să zice bozun. Să iai vin védre 1, scorțișoară dram[uri] 20, cimbir (cimbru) dram[uri] 2, acéstea toate pisează-le gros; caculea nepisată dram 1. Pune-le într-un buriu să nu fie plin, ca să să poată zbate în toate ceasurile, și, astupându-l bine, lasă-l să stea 3 zile. Deci ia miare ocă 2, vin oca pol, fiarbe-o cu vinul, de o spumează bine și, după ce o vei

spuma, lasă-o să să răcească, apoi o pune în buriu și-l cleatină buriul bine, să să améstece, vreo zi. Deci lasă-l să stea nemișcându-l nimic, și va fi făcut.

Alt fel. Să iai vin védre 1, scorțișoară dram[uri] 10, cuișoare dram[uri] 2, piper dram[uri] 5, cimbir dram[uri] 2, caculea dram[uri] 40, și le pune în buriu și-l améstecă zile 3. Deci pune miare ocă 2 curățită și-l lasă să să așază.

Alt fel, muselez. Să iai must dulce, védre 30, și-l fiarbe până ce va scădea védre 10, spumându-l des, apoi lasă-l să să răcească bine și-l bagă într-un buriu, lasându-l dășărt, că fiarbe de 3-4 dégete; apoi pune în el scorțișoară dram[uri] 50, cuișoare dram[uri] 8.

Vin ipocratic. Ia vin roș sau alb, védre 12, scorțișoară dram[uri] 20, cuișoare dram[uri] 4, cimbir dram[uri] 3; toate câte s-au zis zdrobéște-le și le bagă în vin și lasă să fiarbă vinul cu iale. Și dupre ce să va așăza de fiert, astupă bine buriul ca să nu răsufle“[1].

Rachiuri și horinci

Rachiul se aflã mai tot timpul pe lista de produse prohibite. Tulbură și ia mințile mai repede decât vinul și nu trebuie să aștepți toamna pentru a-l obține. Nici nu trebuie să treacă printr-un lung șir de prefaceri. Când porumbul se face din belșug, țăranii îl pun în alambic, când se face și meiul, mai pun un alambic la fiert. Cartofele sunt și mai ușor de transformat în rachiu, într-un alt alambic. Apoi poamele, poamele de prin jur, care fermentează repede și se transformă la fel de repede în băutura cotidiană, deși calitatea sa lasă mult de dorit. În jur se strigă și se vociferează, căci astfel de practici întrețin bețiile și certurile, strică mințile și risipesc economiile și așa precare ale unei populații sărace. Măsurile vin de la sine: vodă Caragea poruncește ca „porumburile“ ce prisosesc să nu ajungă nici hrană

1. *O lume într-o carte de bucate*, ed. cit., pp. 160–162.

pentru râmători, nici în povernele de rachiu (26 mai 1813). Cartoful este în primul rând întrebuinţat ca materie primă pentru rachiu, şi nu ca aliment. La început este folosit ca hrană pentru animale, ceea ce îl îndepărtează o vreme de „poftele" cele omeneşti.

Un document interesant din 1765 arată nu numai cum se contruiesc legendele, ci şi cum Mitropolia se străduieşte să-şi păstreze monopolul vânzării băuturilor alcoolice, o sursă importantă de venit. De aceea reţine atenţia acest document, care pune pe seama evreilor din Ploieşti spurcarea băuturilor alcoolice în vremea posturilor.

„Carte ce s-au trimis de noi după înştiinţarea acestui preot, dechemvrie 7275

Tuturor pravoslavnicilor creştini ce vă aflaţi cu şederea în târgul Ploieştilor, molitvă şi blagoslovenie. Noi, ca unii ce Dumnezeu ne-au orânduit ca să vă fim păstori sufletelor şi îndreptători spre lucrurile creştineşti, vă facem în ştire cum că un preot din Ploieşti, duhovnic, anume: Alexandru, chemându-se de o fămee, anume: Stanca, de aici din Ploieşti, ca să o ispoveduiască la sfârşitul vieţii, au spus această fămee, temându-se de Dumnezeu, cum că în tinereţile ei ar fi slujit acolea în Ploieşti la neşte ovréi ce au povarnă. Şi au văzut pe ovréi cum că la posturile noastre, ca să ne spurce, bagă carne de mănâncă ei în rachiu, şi acel rachiu îl vinde la creştini. Deci încredinţându-ne noi la aceasta de la însuşi acel duhovnic de obşte vă sfătuim ca să vă feriţi să nu mai luaţi rachiu de la ovréi ce au povarnă aici în Ploieşti, că nu easte lipsa de rachiu, ca să aibă numai ovréii. Ci din mila lui Dumnezeu pe la atâţea creştini să vinde rachiu din destul. Că să ştiţi că de veţi mai bea rachiu de acesta de la ovréi, carele precum v-am arătat este spurcat cu cărnuri, postul carele îl faceţi iaste spurcat, că până acum de aţi băut de acel rachiu spurcat şi fiindcă nu ştiaţi nu eraţi sub păcat, iar acum fiindcă vă facem în ştire de nu vă veţi feri cădeţi în mare păcat, şi ca când nici aţi posti, ci socotiţi-vă că toţi creştinii au datoria să-şi păzească posturile curate şi nici la boală să nu le spurce. Cu cât mai vârtos voi fiind sănătoşi să vă lăcomiţi şi

să beți rachiu spurcat de la ovréi, ci părăsiți-vă. Nicidecum nu mai luați rachiu de la ovréi, ca să știți iarăși că cine nu ne va asculta, ci iarăși va mérge și va lua rachiu ca să bea de la ovrei, aceștia pe unul ca acela, fiindcă singur bea ca să să spurce cu cărnuri prin posturi îl avem supt pedeapsă.

Adeverez cu această scrisoare pentru o fămie, ce s-au ispoviduit în trecuta vreme și afară din alte păcate ce au spus, au mărturisit că în tinerețile ei au fost slugă la ovrei și ovreii, când vine posturile noastre, băga carne de care mânăncă ei în rachiu și îl vinde în târguri la creștini. Și aici în târgul Ploieștilor au fost slugă la ovrei, și bagă și până [a]cum cărni.

5 noiemvreie 1765.

Popa Alecsandru ot Ploiești adeverez.

+ Și pe fămee au chemat-o Stanca."[1]

O astfel de faptă – trecerea prin butoaiele cu rachiu a unor bucăți de carne – nu are cum să fie o practică curentă. Este, mai degrabă, un act trecător de sfidare a unei comunități aflate într-o perioadă de pregătire spirituală, pusă în secret în practică; altminteri, întâmplarea ar fi lăsat urme mult mai profunde. Mi se pare că seamănă cu povestea lui Teodor Vârnav despre untura morților din perele furate din curtea bisericii. Mitropolitul o instrumentalizează însă în interesul Bisericii: păstrarea unui privilegiu. Vânzarea vinului și a rachiului aduce venituri consistente, or, o astfel de legendă, care străbate veacurile, nu poate să servească decât celui care o lansează. Andrei Oișteanu a scris despre legendele otrăvirii băuturilor de către evrei, prezente în întreaga zonă, locuită de alții, dar populată și de acești alogeni[2].

Rachiul acesta făcut din toate și din nimic provoacă peste tot alcoolism.

Alcoolismul este conștientizat abia în secolul al XIX-lea. Până atunci, vinul este consumat ca aliment, în scopuri curative, pentru susținerea și menținerea sociabilității și creșterea bunei

1. BAR, Fond Manuscrise, mss. 634, ff. 20-21.

2. Andrei Oișteanu, *Imaginea evreului în cultura română*, Humanitas, București, 2004, pp. 185–196.

dispoziții. Abia mai târziu, în plin proces de modernizare consumul mare de alcool va fi considerat alcoolism. Modernitatea aduce restricții de tot felul, sancționând ceea ce până atunci nu părea sancționabil. De pildă, în 1844 li se interzice străinilor, în speță evreilor, să vândă băuturi spirtoase în sate (*MA*, II, 45). În 1847, modernitatea se arată îngrijorată de datoriile acumulate de țărani pe la cârciumi. Ofisul domnesc cere ispravnicilor moldoveni să „stârpească" abuzurile pe care le fac cârciumarii care dau băutură țăranilor în schimbul „pâinii", aici cu sens de hrană. „Să nu mai cuteze a da băutură pe datorie la locuitorii de prin sate", cu alte cuvinte „să nu mai primească păpușoi pe băutură" (*MA*, II, 403-404). Cu o sută de ani mai devreme, când diaconul Neagu din satul Negoșina, împreună cu frații săi, Neacșu și Crăiuțu, își vând moșia pentru a acoperi datoria uriașă pe care o aveau la cârciuma clucerului Mănăilă, stăpânirea, mult prea puțin interesată de astfel de excese, nu face decât să parafeze vânzarea[1].

Bețivii sun întâlniți nu numai în modernitate, ci în toate veacurile, generație după generație. Pentru a curma beția, medicina populară a inventat rețete de tot felul, căci starea euforică o fi „dezmierdătoare", dar nu face cinste. Așadar, ca să se poată consuma și must, și vin, și „turburel", ar fi de încercat aceste rețete: „Să nu te îmbeți. Să faci scrum din piatră acră și să-l bei cu apă, un pahar. Sau să soarbă oțet că se va trezi. Și într-alt chip: să roază cocean de varză sau migdale amare, că nu te vei îmbăta". Pentru a potoli patima beției, uneori ruinătoare pentru trup, suflet și pungă, oamenii recurg la măsuri extreme. Ioan Aurel Candrea consemnează unele dintre cele care, pentru noi, astăzi, par destul de stranii. Iată câteva: „în Moldova, dacă vrea cineva să vindece pe unul de beție, se duce la un mormânt, îngroapă acolo puțin unt și trei ouă de găină, toate învelite, ca să nu se strice. După nouă zile, le scoate de acolo și face din ele scrob [jumări] pentru bețiv, fără ca acesta să știe din ce s-a făcut: cu aceasta e lecuit de beție"; sau: „să pui un gologan în gura unui mort și să-l lași acolo trei zile. După aceea îl iei și-l

1. ANIC, Fond Manuscrise, ms. 171, f. 436rv, 25 septembrie 1716.

speli în rachiul pe care-l dai de băut bețivului: în veci nu va mai bea“[1]. Sigur că se va lăsa, mai ales dacă va afla de unde vine mirosul fetid al rachiului pe care l-a dat pe gât...

Despre voioșia chefliului și despre tristețea băutorului de apă

Răsfoindu-l pe Anton Pann, cu ale sale poeme dedicate beției, m-am întrebat, în acord cu un personaj din cartea lui Pierre Mayol[2], cât de trist trebuie să fie cel ce bea numai apă. Vinul este judecat din două puncte de vedere aproape extreme: plăcerea voioșiei pe care o aduce se transformă în urâțenie dacă se depășește măsura. Pericolul „derivei“, pentru a folosi termenul lui Pierre Mayol[3], destructurează frumusețea atent construită a chefliului voios. Pentru prima dată, Anton Pann îi dedică acestui chefliu o serie de poeme epice care pun în lumină extremele.

Vinul alungă grijile și dă speranțe pentru zilele ce urmează: „Cu vinul și cu somnul / Uită grijile omul“. Creează hiperbolele bunăstării, ale bogăției ireale, ale sănătății trupești, cu alte cuvinte, oferă fiecăruia câte o coroană de împărat. Iată ce spune un proverb reținut de Anton Pann în *Povestea vorbei*: „Vinul face pe săraci bogați, pe ciungi cu mâini, pe ologi cu picioare și pe orbi cu ochi“ (Z, IV, 184). Băut cu măsură, vinul dă voioșie și speranțe, alungă tristețile grijilor cotidiene.

Această sociabilitate, mai mult masculină, din jurul unui pahar devine un loc comun în proverbe și folclor, și este deseori în cântecele lăutarilor. Anton Pann avea să culeagă și să transcrie multe dintre „bețiile“ care au populat folclorul urban și rural la începutul secolului al XIX-lea: *Îndreptătorul bețivilor, care cuprinde faptele care curg din beție* (1832), *Cântătorul beției* (1851), *Triumful beției sau diata ce o lasă un bețiv fiului său* (1852).

1. I.A. Candrea, *op. cit.*, p. 416.
2. Luce Giard, Michel de Certeau, Pierre Mayol, *L'invention du quotidien. Habiter, cuisiner*, Union Générale d'Édition, Paris, 1980, p. 111.
3. *Ibidem*, p. 114.

Voiosul chefliu strigă, călare pe butoi: „Toarnă vin în două oale / Că nici capul nu mă doare". Sau: „Picioarele nu'l mai țin și tot strigă: ado vin!" Sau: „S'a jurat pe vin să nu mai bea rachiu" (Zanne, IV, 177-180). Se degajă apoi mai multe imagini ale acestui chefliu ce populează cârciumile mahalalelor, la început de epocă. În prima sa operă — *Îndreptătorul bețivilor, care cuprinde în sine numirile bețivilor și toate faptele care curg din beție* –, Anton Pann ne oferă câteva portrete.

Bețivii sunt organizați într-o companie, formată din zece steaguri sau cete, la care se adaugă încă una. În frunte se află steagul Su-icimezilor, bețivii fruntași, onorați de către „compănași", pentru că știu „să sugă frumos / când sunt alții pe jos", pentru că beau neîncetat. Termenul provine din limba turcă, denumindu-l pe cel ce bea peste măsură, „adică foarte bețiv" și care nu este niciodată treaz. Așa îl reține, cu derivatul „suișmez", Iordache Golescu în gramatica sa. Beția eternă întărită de „hatișerifuri", prin care se recunoaște priceperea în cunoașterea vinurilor, dar și calitatea de „bețiv fruntaș", de „crai între bețivii vestiți". Pentru a întreține această faimă, Su-icimezii dorm cu „plosca sub cap", se adapă la orice oră din zi și din noapte, visează „sticle pline" și „buți de vin". Cât despre mahmureala dimineții... trece tot cu un păhărel de vin. Urmează: 2. „limbuții", care sunt „ritori deplini", „filosofi înalți", după primul pahar de vin; 3. „arțăgoșii", plini de țâfnă și gata să sară la bătaie; 4. „zdrențoșii", gata să dea și ultima para pe o cană de vin („O para de iau / îndată pe vin o dau / Umblă rupți, perii le ies / Prin căciulă și prin fes"); 5. „chefsizii", care „adorm, pe scaune șezând / cu ciubucele în nări"; 6. „purcei", iubitori de vin, dar sensibili de stomac, vomitând de îndată ce paharul s-a deșertat pe gâtlej; 7. „nebunii", cei cu mintea pierdută, zărind „muieri oriunde"; 8. „muieraticii" care „plâng din suflet și suspin / lăcrămez și se jelesc / tainele își dezvelesc"; 9. „voinicii", cei care știu să bea chiar și din „fesuri", spărgând paharele, răsturnând mesele, strigând, chiuind; 10. „șerpii", care se dezvăluie tuturor prin răutatea afișată pe chipurile lor din

cauza insidioasei băuturi; 11. „golașii“, care prind curaj, se încălzesc de la vin și „se dezbrac, se dezgolesc / și izmenele își scot / de rămân cu pielele / și cu atărnelele“.

Ca în orice breaslă, meșterul cel mai în vârstă este profesorul celor tineri. Fiindcă știe „să bea frumos“, are misiunea de „a da pe brazdă ucenicul“, instruindu-l „cum să sugă mai gros“.

Locurile de adunare sunt „grădinile“, mahalaua Izvor sau Tabacii de Jos, cârciumile unde se petrece „cu muzici, cu lăutari / jucând cărţi, cu mici cu mari“. Se conturează și un meniu preferat de majoritatea beţivilor. Călare pe butoaie, „la umbra pivniţelor“, beţivii se ospătează cu „mezelicuri“ alese special pentru a stimula „suptul“: urdă, brânză, ardei murat, cașcaval, șuncă, ghiudemuri, pastramă, mușchi, pe scurt alimente foarte sărate. În posturi, mezelicurile sunt înlocuite cu „cepe sărate frumos“. Când voioșia atinge apogeul, beţivul părăsește pivniţa pentru a chefui pe uliţă, „cântând, zbierând și strigând“.

Într-o altă compoziţie în versuri dedicată beţiei, Anton Pann notează părăsirea spaţiului sacru pentru a se regăsi și a sociabiliza la cârciumă: „Popa toacă și îi chiamă / La biserică să meargă, / Ei la cârciumă aleargă. Cu oala de dimineaţă / Să tămâie în toată viaţa“. Pe lângă caricaturizarea unui obicei, versurile sancţionează și un anumit comportament: beţia. Nu mersul la cârciumă este rău, ci lipsa cumpătării; excesele sunt cele care modelează un tip uman – al beţivului –, arătat cu degetul de „mic și mare în sat“, fiindcă strică familii, relaţii, reputaţii. „Cine bea până la îmbătare, nume bun în lume n’are“, conchide Anton Pann[1].

În epocă, norodul are în minte imaginea negativă a beţivului: soţul beat și violent, risipitor, care vinde până și „scândurile de la pat“ pentru o ulcică de vin; dar și nevasta ameţită de vin, urinând în așternut, incapabilă să-și hrănească copiii. Or, aceste reprezentări atât de pregnante nu pot duce decât la insistenta propovăduire a cumpătării. Există și legătura dintre beţie și

1. Anton Pann, *Povestea vorbei*, Facla, Timișoara, 1991, p. 72.

ruină: „Vinu'i bun, rachiu'mi place, / Și parale nu pot face"; sau „Vin și rachiu cui place / N'are cu ce să se'mbrace" (Zanne, IV, 177, 184).

Mâncăruri românești, gusturi franțuzești

Sensibilitățile culinare beneficiază și ele de schimbările din epocă, iar gusturile franțuzești sunt cele mai aproape. Multe case boierești aduc acum, direct de la Paris, în afară de veselă și mobilier, bucătari care vin cu propriile rețete. Iar pentru cei care nu ajung până acolo, revistele, calendarele, jurnalele oferă rețete fel de fel, care, cel puțin după nume, sunt ultimele bucate degustate în capitala marelui imperiu al civilizațiilor. Cererea fiind mare, Manolache Drăghici adună toate aceste „curiozități" într-un volum pus sub „cercarea" marelui „Robert, întâiul bucătar al curții Franției"[1]. Suntem în epoca ideilor politice și a luptelor culturale, așa că aplecarea asupra „mărunțișurilor" vieții merită, dacă nu o scuză, cel puțin o justificare. Iată prologul lui Drăghici: „Prețuite cetitorule! Știu că mulți au se mă critice, poate mă și defaime, pentru că am întreprins o lucrare ca asta ce se numără în felul cunoștințelor celor ordinare, unii vor zice că aș fi plecat cătră gurmandiză sau lăcomia mâncării, alții că nu aș fi vrednic a face ceva mai bun, într'un cuvânt fiecine va zice ceva, pentru că... așa sîntem! Dar de și toate aceste mai naite le priveam, căci din pilda altora lesne se poate face închiere la sine, nu m'am sfiit a protimisi trebuința publică ce urmează la noi de asfeliu de cărți povățuitoare a economiei casnice, și de care nici o nație civilizată nu este astăzi lipsită. Drept acea, dorind a adăogi, după putință, vreun folos pământului ce mă hrănește, nădăjduiescu că: puindu-să în lucrare aceste rețepte, limbele, ce vor critica înaintea prânzului, vor lăuda după masă gustul și nevătămarea bucatelor faimosului bucătar a Franției, a cărui

1. *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar a curții Franției, potrivit pentru toate stările, tradus de postelnicul Manolache Drăghici*, Iașii, Tipografia Institututlui Albinei, 1846.

bucătărie mult ar fi stat în Moldova noastră fără să'i afume hornul, rămâind totodată și a mea osteneală zadarnică sau numai egoistă deacă, prin înlesnirea respectivilor D.D. prenumerați, nu s-ar fi publicat cartea în modul de față pentru trebuința tuturor doritorilor și învățătura rânduielei casnice ce este temeiul sănătății, a bunei petreceri și a economiei fameliilor".

Rețetele propuse sunt diverse: franțuzești, englezești, „spaniolești", indiene, „cetățenești", bavareze, americănești, rusești etc. Apar, pentru prima dată, referințe la estetica bucătăriei. Mâncarea nu mai trebuie doar să astâmpere foamea, ea trebuie să fie prezentată frumos când este „dată la masă". De pildă, scrobul cu povidlă de poame „beneficiază" de „întinerire" înainte de a ajunge în farfurie: „răstoarnă-l pe farfurie, presură-l pe deasupra cu zahar pisat, fă-i cu un fer roșu florile ce vei voi pe deasupra tinărindu-să, și dă-l în masă"[1].

Culinare: gugoșele sau mardaline?

Secolul al XIX-lea propune, cum este firesc, modificări și la nivelul papilelor gustative. De la sosuri multe și grase, de la fripturi în sânge și oi la proțap, de la iaurturi și sarailii, de la baclavale și pilafuri se trece, mai greu, e drept, la supă răcoritoare, supă de orez americană, lapte cu orez, supă de ceai rusească, supă de făstâci, cotlete de la Milano, frecăței de făină, fel numit „picardină", sos numit „de Orlian", „sos provențial", sos spaniolesc lucrat, sos domnesc, sos de dimineață, mâncare de răriunchi arlechină, mâncare cu „mugur de sparangă", mâncare de matroși cetățenească, cârnăciori numiți „a lui Rișăliu", rasol de modă, mâncare de mușchi în vin de Malaga, chiftele piemonteze, „cârnați Bulonia", cotlete bordeleze, mâncare de curcă „pentru femei leneșe", „miroton cetățenesc", „piftici englizești", cremă „plumbieră", cremă „meringheză", „mardalini prăjite", „opărită franțuzește pentru mezelic", „gofri filandeze", „înbucături de dame", „biscotine", „posmagi de Rem", „crochini de migdale",

1. *Ibidem*, p. 203.

„crocanti de migdale“, „sufleli mici de ciocolată“, „jăli (jeleu) de portocale“, „gato franţuzească“, „galetă de Lorena“, prăjitură numită „fântâni de amor“, tort de „zahar copt sau zahar a sultanei“, „gato dintr'o mie de frunze“, „posmagi în cutiuţă de hârtie“, „măsăpanuri sărângheze“, „meringi“, „bezăle cu mursă“, „conde de zarzăre“, „şartrezi de meri“, „bombă îngheaţă“ etc.

Postelnicul Manolache Drăghici traduce şi prelucrează vreo 500 de reţete; reţete „cercate“, ne spune autorul. N-o fi avut postelnicul timp şi răbdare pentru prepararea tuturor felurilor, dar unele dintre ele i-au stârnit curiozitatea. De pildă, când scrie despre „turtă cu compot de poame numită flan“, se abate de la tiparul obişnuit al unei reţete şi descrie experienţa proprie: „mai multe chipuri sunt de a să lucra aluatul acel pentru facirea turtelor [...] însă mai lesnicios şi mai bun după socoteala me este următoriul“; şi urmează reţeta. Sau când prezintă „masapanurile“ obişnuite, pe care le „prelucrează“, aşa ca la „aluatul“ de migdale, cu apă de portocale şi zahar, postelnicul bucătar îşi sfătuieşte cititorii gurmanzi să pice un pic de scorţişoară pisată sau de „alămâie“, pentru a face „zaharicalele şi mai delicate“.

Alcătuirea unui astfel de compendiu cere o adaptarea lingvistică inimaginabilă, dar şi ustensile noi. Reţetele ajung înaintea formelor, ingredientelor, balanţelor, coloranţilor. Improvizaţia este, aşadar, necesară. „Galeta de Lorena“ are nevoie de o formă specială, postelnicul propune un capac rotund, recomandând multă vigilenţă: „şi trebuinţă urmează când vei pune capacul în cuptioriu să'l aşezi potrivit ca să stea galeta dreaptă la copt“. Despre îngheţată spune că este uşor de preparat, dar greu de conservat, căci siropul de poame trebuie stăpânit în „forme“: „trebuie să ai un calup osebit de tiniche, regluit înpregiur sau cu flori, ca o piramidă, adică mai strâmt în fund decât în gură, şi umplându-l cu siropul pregătit, să-l pui în gheaţă până să va prinde bine, tot bătându-l câte odată pe o pânză spre a nu rămânea deşărturi prin răgluire. Şi după aceea, ţiindu-l în gheaţă până la întrebuinţare, atunce scoate-l, moale puţin în apă călduţă şi-l răstoarnă pe compotieră, deasupra unui şerbet, dând-o în masă fără a zminti îngheţata nicicum la trasul calupului“.

Treabă dificilă, căci înghețata se lasă greu modelată. Așadar, „spre a înlesni scosul înghețatei din calup“, nu orișicum, ci „piramidă“, postelnicul încearcă și încearcă până „închipuie o aflare“: „să face adecă o bortă la margene din sus a calupului, cât 2 muchi de cuțit de largă, și să o astupi cu un șurubaș de lemn, apoi la scosul înghețatei, trage din bortă acel șurubaș, pe unde străbătând aerul va eși înghețata mult mai grab“. Adevărată artă, facerea acestei înghețate. Dar moda, și mai ales curiozitatea, îi va fi îndemnat pe mulți să arunce crema în „pahare cu scaun“ și apoi în gheață și astfel, frumos „brodată“ cu șerbeturi și cireșe zaharisite, să le-o ofere invitaților spre „priveală“. Căci „priveala“ este acum mult mai importantă decât gustul și chiar decât foamea.

Cu ajutorul gazetelor, publicitatea vinde produse felurite oricui are bani și curiozități de nestăpânit. De fapt, tocmai curiozitatea va contribui la prefacerea gusturilor. De pildă, un anume Karl Klar vinde prin intermediul *Vestitorului Românesc,* la 24 ianuarie 1850, bucate alese: „muștar, parmazan, șfaițăr, macaroane, sardele franțozești și italienești, scrumbii de olanda“, toate în prăvălia de pe Ulița Franțozească, ce fusese mai înainte la „Hanul Verde, pe ulița Curtea Veche, alături lui chir Diamandi Anghelovici“, precizare necesară pentru clienții statornici. Martinovici și Asan își recomandă magazinul „la Crucea de Aur din Ulița Lipscanilor cu felurite mărfuri de spițărie, văpseli, un deposit însemnat de hârtie, vinuri streine, ceaiu, rom, zahar, cafea ș.a.“ (nr. 18, 4 martie 1850). Observăm o invazie de produse europene, cu gusturi atât de diferite, dar atât de tentante…

„Astăzi plăcintele au pierdut valoarea lor și plăcintarul poezia lui; civilizația l-a omorât“, a scris Negruzzi în 1847, imediat după ce va fi parcurs rețetele tovarășului său[1]. Despre pantagruelicul amestec de gusturi și de rafinamente vor scrie Mihail Kogălniceanu, Costache Negruzzi, Vasile Alecsandri, Costache Facca. Citiți *Tanele inimii* sau *Istoria unei plăcinte*,

1. Costache Negruzzi, *Păcatele tinereților*, Minerva, București, 1982.

Franțuzitele sau *Chirița*, și veți descoperi acolo plăcerile aproape indecente de care are parte boierimea când devorează marțipalele și baclavalele, vutcile și punciurile, când etalează plăcintele și înghite dulcețurile.

Gusturile cărților de bucate

Absența cărților de bucate este o mărturie a lipsei diversității printre orășeni și printre țăranii înstăriți. Există câteva rețete care se memorează și se transmit fără prea multe inovații. Sau care se transmit la nivel individual și între rude. Diverse rețete culinare se regăsesc împrăștiate prin manuscrise, dar fără să fi avut un impact prea mare asupra unei idei cursive de modă sau de stil culinar specific unei anumite epoci. Pe la 1798, pentru a da un exemplu, Smaranda Manu scrie și compune pentru mătușa ei, Ruxandra Manu, o rețetă de dulceață[1]. Prea puțin. În plus, absența rețetelor dovedește nivelul mare de analfabetism, cu precădere în rândul femeilor.

Abia secolul al XIX-lea, odată cu molipsitoarea civilitate europeană, cu predilecție franceză, va contribui la modificarea atât a conduitelor, cât și a gusturilor. O cercetare a manuscriselor de la Biblioteca Academiei Române a dat puține rezultate. De pildă, manuscrisul 2964 se deschide cu un titlu cât se poate de atractiv: *Meșterul bucătariu.* Dar nu este decât o copie imparțială a celor „200 de rețete cercate", opera celor doi moldoveni: Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi. Manuscrisul copiază în ordine până la rețeta 94. Manuscrisul 2881 conține câteva rețete, între care se remarcă rețetele de sarmale, „di carni di vacă", „di chept de curcă", „di mel" sau cele de „curechi murați cu rață", „curechi cu slănină", „curechi cu carni de vacă" sau cele de rasol de vițel. Judecând după numărul rețetei, ne gândim că nici manuscrisul unui oarecare Digeratu de la 1 martie 1839 nu este unul original. Manuscrisul 5773 cuprinde 16 rețete, care sunt, de fapt, preferințele celui care l-a scris, și anume

1. BAR, Fond Documente Istorice, MCCCXCIX/111.

umpluturile: uger de vacă, cârnăciori de carne, pârjoale umplute, limbă umplută, frigărui umplute, „sufle“ de morcovi, „jamboani“, „glasu“ (îngheţată) etc.

Printre tipărituri se distinge cartea de bucate redactată de Maria Maurer, care tratează strict prepararea hranei, fără a vorbi de estetica prezentării. Totuși, prefaţa acestei cărţi atrage atenţia asupra preocupărilor culinare ca parte a unei educaţii feminine. Se referă la acea pătură urbană îndeajuns de înstărită pentru a-și instrui fetele cu ajutorul pensionatelor. Maria Maurer este una dintre profesoarele care lucrează prin pensionatele românești de la începutul veacului al XIX-lea. Pentru elevele pensionatelor, ea alcătuiește această carte de bucate, considerată utilă în formarea viitoarei soţii. „Această carte așa de trebuincioasă pentru căsnicie fu întocmită de mine acum doi ani numai în favorul iubitelor mele eleve, pe care le-am crescut de mititele, și a căror fericire privesc la cea dintâi dorinţă a vieţii mele“, scrie la 1 mai 1849 în cartea sa de bucate, concepută ca un manual. Cu alte cuvinte, disciplina apare ca o necesitate, construindu-se în jurul unui curs oferit elevelor, și nu ca o artă de sine stătătoare, ca o artă a gustului, a esteticii, a privirii, a savorii. Din acest motiv, scrierea este mai degrabă una didactică, seacă, lipsită de orice urmă de poezie sau de inventivitate, de orice savoare și, cum se adresează elevelor, viitoare gospodine, soţii și mame, reţetele sunt ușor de preparat și nici nu presupun prea multe ingrediente[1]. De la data scrierii cărţii de bucate a Stancăi Cantacuzino până la cea a redactării cărţii Mariei Maurer, se produsese fără doar și poate o schimbare drastică. Felurile prezentate de Maria Maurer se scaldă în unt, smântână și zahăr, renunţând la savoarea mirodeniilor. Adresându-se unui mediu urban, care acum se construiește, bucătăriţa elimină până și parfumul busuiocului, aroma cimbrului, odoarea izmei. Ne apropiem de o bucătărie rutinieră, practicată doar pentru a potoli foamea, fără a încânta privirea, fără a înnebuni papilele și fără a satisface curiozitatea stomacului. Nimic din

1. Maria Maurer, *op. cit.*

grandoarea bucătăriei franceze, atât de cercată și lăudată de Manolache Drăghici. Dar un lucru este sigur: de acum cărțile de bucate se multiplică, publicul le cere, iar gastronomia devine un domeniu de sine stătător.

Băcănia de la Fundata

Dacă în târguri accesul la diferitele produse de băcănie este mult mai ușor, lumea rurală pare izolată și condamnată să consume doar ce produce. Sau cel puțin aceasta ar fi concluzia care se poate trage din cauza „tăcerii“ surselor. Cârciumile vând nu numai băuturi alcoolice, ci și ceva produse de băcănie, de uz imediat, pentru populația rurală. Uneori, în târguri sau în satele mai mari se ridică băcănii, sub directa supraveghere a mănăstirilor care dețin, ca și în cazul cârciumilor, monopolul. De pildă, pe 26 mai 1785, epitropul mănăstirii Colțea se plânge lui vodă Suțu că în Slănic, județul Prahova, pe loviștea aparținând mănăstirii „s-au pus unii, alții de au făcut băcănii“ și „să hrănesc întrînsele“. Cu alte cuvinte, acești băcani se hrănesc de pe urma veniturilor obținute din vânzarea diferitelor mărfuri. Or, această „hrană obținută“ fără acordul mănăstirii înseamnă concurență și încalcă monopolul. Se cere intervenția lui vodă pentru impunerea unui parteneriat care nu lasă loc de nici un fel de negociere: „că ori să să așeze cu mănăstirea aceia ce au făcut aceste băcănii, sau să le rădice băcăniile după moșiile mănăstirii să nu pricinuiască pagubă“[1].

La Fundata, în județul Prahova, unde Dumitrache Piersiceanu are casă și moșie, cârciuma din sat ține loc și de prăvălie. Pe lângă vin și rachiu, cârciuma vinde una, alta, lucruri trebuincioase pentru traiul de zi cu zi. Pe 7 iulie 1817, pitarul Dumitrache aprovizionează cârciuma cu marfă și speră să scoată dublu față de suma pe care a investit-o în cumpărarea mărfii. Iată lista:

---

1. BAR, Fond Documente Istorice, CCCLXIX/128.

„Marfă ce am pus în băcăniia de la Fundata, dată asupra lui Grigorie cârciumaru. 1817: iulie 7."

cumpărătoare			Cum să se vânză	
tl	pl		tl	pl
7	5	15 oca pastramă po parale 19		32
3	18	3 oca orez po parale 46	2	
1	15	1 oca stafide po parale 55	2	20
2		o jumatate oca tămâie parale 80	4	
1	15	100 dramuri piper	2	20
1	1	testea hârtie coala		3
1	30	100 lulele	5	
2	10	2 oca măsline	4	
1		10 dramuri cuișoare	2	
1		o jumătate oca piatră acră	2	
1	15	100 dramuri piatră vânătă	2	20
1	30	o jumătate oca săpun rachiu în calâpuri 13, calâpu		10
1	15	o oca calaican [sulfat de fier]	2	20
1	15	o jumătate oca pucioasă	2	20
1	30	50 dramuri țeperig	3	30
7	35	15 ocale pește po parale 21 oca	1	
3	10	5 ocale tutun	6	10
1	32	6 ocale cârnați	3	30
4	2	3 ocale săpun prost, oca parale 4 oca	2	
5		50 pâine po parale 4		5
5	10	10 ocale jumătate oțet, po parale 20		30
4	11	3 ocale lumânări dă seu, lumânări 90 fieșcare	3	
40		2 vedre spirt po taleri 20 vadra, în care rachiu adâugându-se ocale 15 apă, să să vânză ocaua	2	
101	18			
3	30	un buriu mai mare		
	35	un buriu mai mic		
	36	3 copăițe dă lemn		

	36	3 copăițe dă lemn
	27	3 străichini dă lemn
1	15	1 putină
	20	hârtie zugrăvită
2	10	Un clondir, un ibric, cinzeacă și litra de sticlă

Dumitrache Piersiceanu are multe alte afaceri. Băcănia de la Fundata este doar una dintre cele pe care va fi alimentat-o regulat. Asta dacă și câștigul va fi fost cel scontat. Condica de socoteli a mai păstrat o singură listă de marfuri. Iat-o:

„Marfă ce am pus în băcănia de la Fundata asupra [...] cârciumar. 1818 decembrie 22

10 ocale pastramă, cumpărată po parale 22
6 ocale cârnați, po parale 15
2 ocale lumânări dă seu po parale 62
1 litră lumânări dă ceară, parale 75
40 pâini, tl. 4

Toți banii ce s-au dat pe această marfă fac tl. 16, parale 29“[1].

Produsele sunt dintre cele care nu se fac în casă și sunt aproape indispensabile în buna funcționare a unei gospodării. Puținele produse alimentare însoțesc, de fapt, băutura. Păstrama și cârnații se consumă împreună cu rachiul și cu vinul, chiar în pragul cârciumei. O spune Anton Pann în cântecele sale, o confirmă Tache Merișescu, ieșit la petrecerea de la Filaret. Apoi, satul este aprovizionat cu pâine, ceea ce presupune că aceasta nu prea se face în casă. Sau cu săpun, ceea ce arată că untura râmătorilor și seul vitelor nu mai ajung și pentru acest produs indispensabil igienei. Fabricarea săpunului nu este ușoară. Pare mult mai ușor de obținut leșia, care este necesară la fabricarea săpunului.

1. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 1268, ff. 52–53.

Luleaua sub căpătâi

Dar ceea ce surprinde, la prima lectură, în lista lui Dumitrache Piersiceanu este numărul mare de lulele destinate vânzării – 100 de bucăți – și cele 5 ocale de tutun[1]. Donald Quataert notează răspândirea treptată a tutunului în Imperiul Otoman, descriind raporturile dintre apetența consumatorilor și interdicțiile religioase, dintre comercianți și ulemale[2]. Existența unei dăjdii pe tutun, cunoscută sub numele de tutunărit, indică faptul că tutunul se cultivă îndeajuns de mult pentru a fi dijmuit și a aduce venituri vistieriei. Conform *Dicționarului de instituții feudale*, această dajdie ar fi fost impusă pentru prima dată în Moldova lui Constantin Duca (1693–1695), iar în Țara Românească în 1702, cum aflăm dintr-un document de scutire de dări. Culturile de tutun se extind repede, iar în vistierie intră sume importante către mijlocul secolului din perceperea dăjdii; devenit mai apoi produs de export, tutunul este vămuit cu „un ban de oca“[3].

Tutunul, folosit atât de des și la orice, este procurat de pe piața internă. De exemplu, marele vistier Toader Palade îl folosește cu regularitate pentru oi: „2 ocă tiutiun la oi“. Cum? Probabil pentru combaterea păduchilor, dat fiind că și în folclorul medical este asociat cu înlăturarea insectelor. Țăranii îl folosesc pentru tratarea pneumoniilor și a reumatismelor: fiert și amestecat cu spirt de vin și praf de ardei sau piper.

Vornicul Nicolae Dimache îl cumpăra de la prăvălia lui Panaiot Spartali: 3 ocale de tutun pentru 45 de groși, bani pe care nu-i avea. Băcanul se mulțumește însă cu zapisul, datat 26 februarie 1835, încredințat că-și recuperează datoria[4]. Tot din

---

1. Tudor Pamfile, *Industria casnică la români*, Socec, București, 1903, pp. 60–61.

2. Donald Quataert (ed.), *Consumption Studies and the Ottoman Empire, 1550–1922. An Introduction*, State University of New York Press, New York, 2000, p. 10.

3. *Instituții feudale din Țările Române. Dicționar*, coordonatori Ovid Sachelarie și Nicolae Stoicescu, Editura Academiei Române, București, 1988, pp. 478–479.

4. BAR, Fond Documente Istorice, MXLIII/101.

condica de cheltuieli a marelui vistier Toader Palade reiese că se cumpără regulat tutun, și nu numai pentru boier, ci și pentru vizitii, țigani și alte slugi din curte: „tiutiun pintru ficiori la Bârlești“, „tiutiun țiganilor ci-au trierat“, „tiutiun țiganilor de la Bârlești“, „tiutiun vizăteilor ci-au mers cu cai(i)“ . Nimeni nu mai muncește fără să tragă cu nesaț din lulea, iar medicul Constantin Caracaș notează că obiceiul este foarte răspândit, chiar și printre copii[1]. Luleaua și tutunul, care înseamnă cheltuieli, ar putea fi considerate astăzi vicii.

Cultivat peste tot, cultivat în grădina din fața casei, tutunul nu mai este decât un produs de fiecare zi, prizat și „băut“ de foarte mulți. Dacă privim litografiile, boierii mari și mici, negustorii, țăranii, țiganii sunt reprezentați cu luleaua și ciubucul în mâini sau în traistă. Vedem lulele și ciubuce dintre cele mai diferite, cu imamele de chihlimbar, din os sau din piatră, cu zevanele din lemn de iasomie, de cireș sau pur și simplu din lemn oarecare. Prin cârciumi și cafenele, odaliscele aduc ciubuce lungi și narghilele, așa cum avea să surprindă Theodor Aman ceva mai târziu în portretul păstrat astăzi la Muzeul Național de Artă al României. În zicerile populare, culese de Iordache Golescu și Anton Pann, luleaua, ciubucul, fumatul sunt menționate adesea, fumatul fiind o practică curentă. Cel mai bine se conturează imaginea țiganului, care poate fi identificat cu ajutorul a două obiecte: „luleaua sub căpătâi“ și arcușul sub bărbie (Zanne, IV/336).

Așadar, din Imperiul Otoman, tutunul a ajuns destul de repede în Moldova, fiind consumat de o parte a populației, dijmărit de domnie prin cunoscuta dajdie a tutunăritului[2]. De aici până la băcănia de la Fundata nu mai este de făcut decât o altă călătorie, de-a lungul căreia tutunul este rumegat pentru alungarea sastiselii.

---

1. C. Caracaș, *op. cit.*, p. 67.
2. Pentru o istorie a tutunului, a se vedea Gavriliu Dima, *Contribuțiuni la istoricul tutunului până la înființarea monopolului în România,* Viața Românească, Iași, 1929; Petre Mihăescu, *Tutunul în trecutul Țării Românești și al lumii întregi,* Cartea Românească, București, 1931.

Iarba dracului

Iarba dracului este blamată de către clerici în predicile lor, ceea ce nu-i împiedică să tragă cu nesaţ din imameaua ciubucului. Ieromonahul Ilarion transcrie și introduce, în preajma anului 1793, într-un miscelaneu, printre vieţi de sfinţi și glave, o istorie dedicată tutunului: *Istorie foarte de folos pentru tutun. De unde iaste tutunul şi oare pentru ce pricină îl iubesc oamenii mai vârtos decât toate verdeţile şi legumile pământului. Ce folos face omului. Scoasă din Otăşnic*. În cele patru file (mss. 3933, f. 90v-94r) din manuscris, ieromonahul Ilarion, fostul arhiereu Theofilact pe lângă mitropolitul Dositei Filitti, fost ieromonah Isaiia, spune cum Sarsailă, „voievodul puternicului Satanailă“, este însărcinat de „domnul întunericului“ să ţeasă o „înșălăciune foarte subţire“ pentru a atrage omenirea de partea răului. Secretul: iarba dracului, tutunul, care va fermeca omenirea. „Și va crește dintr-însa o buruiană mare, cu frunza lată, foarte frumoasă. Și, întâiu o vom arăta fiilor lui Ismail, adică turcilor și ţiganilor. Ca cum ar fi de o mare cinste și folosul sănătăţii celor ce o vor mirosi frunza ei; și aprinzând-o să vor afuma cu fumul ei. Și așa, de la acelea toate limbile și toate neamurile o vor căștiga și o vor sămăna și vor umplea toată lumea de dânsa, neguţătorindu-o ca cel mai scump și mai cinstit și mai trebuincios negoţiu. Și această buruiană va fi mai iubită și mai cinstită în lume oamenilor decât toate verdeţurile și legumile pământului și pururea întru mare pofală și cinstelor. Frecându-o lămurit ca făina și mirosindu-o o vor suge prin nas, și aprinzându-o în vas de acea treabă pururea fără saţiu vor suge ca o mare și scumpă dulceaţă prin ţave fumul acela în gura lor. Și așa, toţi oamenii vor aduce noao prinos: mirosală, ardere de tot, și fum stricurat și lămurit prin gura lor.“ Crescut direct din „pământul“ iadului, tutunul, această „buruiană drăcească“, a cucerit foarte repede omenirea. Drept care, ieromonahului Ilarion nu-i rămâne decât să ameninţe cu judecata din faţa lui Isus Cristos, când trupul păcătosului va fi trădat de mirosul de „fum și putoare rea“, izgonit fiind cu vorbele: „fugi de la mine, du-te la întunericul Iadului, cel gătit diavolului și slujește lui,

că lucrurile aceluia ai făcut, iar poruncile mele n-ai păzit"[1]. Înfricoșătoarea poveste n-a trecut de paginile miscelaneului, dar, și de ar fi trecut, tutunul se află în epoca lui de glorie, când se crede ca vindecă orice și când ispitește pe oricine.

*

„Spaimele alimentare", pentru a prelua o sintagmă din titlul cărții lui Madeleine Ferrières, vor fi din acest moment din ce în ce mai evidente în numeroasele regulamente ce domină modernitatea. Hrana asigură supraviețuirea, dar mai presus de toate trebuie să asigure sănătatea poporului. Cei bogați se pot îndestula cu bucate alese, provenind de cele mai multe ori din propria bătătură, dar pentru cei mulți, puterea și statul paternalist trebuie să privegheze. În 1863, când doctorul Anastasie Fătu alcătuiește proiectul său de poliție sanitară, alimentele par simple instrumente aranjate tehnic în dieta unui popor ce trebuie hrănit cu atenție la măsură, calitate, igienă și sub supraveghere (pp. 78–85). Pâinea, carnea, peștele, legumele, fructele, dulciurile sunt prinse în reglementările sanitare menite a menține sănătatea. Măsurile propuse, „în contra pericolelor ce pot resulta din întrebuințarea alimenteloru și a beuturiloru nesănătoae", sunt cât se poate de generale, dar fiecare „specie" ar trebui să beneficieze de o organizare proprie.

În 1863, hrana e amenințată cam de aceleași pericole, printre care murdăria, neglijența și mai ales avariția oamenilor ocupă un loc de frunte. Este sancționată vânzarea pâinii acre și necoapte, a orezului plin de nisip și de viermi, a cartofilor încolțiți și stricați, a confeturilor colorate cu „substanțe veninoase", a posmagilor umezi și mucegăiți, a bureților veninoși, a cărnii stătute și putrede, a racilor cu miros greu, a peștilor unsuroși, „cu gust lânced sau acrit", a cașcavalurilor „prea moi,

---

1. Despre condamnarea tutunului a scris Petre Matei, De la „iarba dracului" la drog. Aspecte ale condamnării tutunului în spațiul românesc, manuscris. Mulțumesc autorului pentru a-mi fi permis citirea acestui studiu în curs de publicare.

de un miros acriu, puturosu sau râncedu“, a cârnaților și jamboanelor colorate cu ierburi veninoase, intrate în stare de „descompunere“, „mucede“, a vinului acru, a miedului falsificat etc. Sancțiunile sunt prevăzute și ele în regulament: amenzi, confiscări, închisoare.

CAPITOLUL II

Civilitatea, ipolipsisul și jocul social

Lectura

A te așeza la masă, a ști să te folosești de nenumăratele ustensile contribuie la construirea unei aparențe sociale și constituie aspecte importante ale civilității. Fiecare obiect impune un set de constrângeri care au ca scop autocontrolul trupului, care nu numai că trebuie să se adaptaze la o anumită igienă elementară, ci trebuie să ofere și un frumos spectacol privitorului. Prelucrarea trupului, educarea gesturilor simple, controlul „pornirilor firește“ fac parte din acest proces de modernizare despre care vorbește Norbert Elias în cartea sa dedicată *procesului civilizării*. Curtea lui Ludovic al XIV-lea a creat această etichetă, dusă uneori până la absurd, dar adoptată încetul cu încetul de nobilii de la curte.

Boierii prelucrează diferit manierele specifice unei anumite părți a Europei, integrând anumite reguli și lăsându-le deoparte pe altele. Mai târziu, în secolul al XIX-lea, se va observa o totală neconcordanță între adoptarea costumului european și adoptarea manierelor europene, ca să le numim așa.

Să începem cu începutul, întâi cu aristocrația, apoi cu burghezia, analizând felul lor de a se așeza la masă, de a relaționa, de a apărea în public, de a se exprima.

Existența unor cărți, traduse sau prelucrate, nu înseamnă neapărat schimbarea moravurilor, ideilor, comportamentelor. Într-o societate atât de legată de tradiție și de biserică, lucrurile se schimbă destul de greu. Cine și cum citea? Ce se citea? Cât de importantă era producția de carte? În ce medii reușeau să

pătrundă cărțile? Cum erau întâmpinate ideile promovate de noua literatură? Cum erau puse în practică? Tot atâtea întrebări care au primit răspunsuri mult prea entuziaste.

Manualele de „civilitate“ care au circulat în latină, italiană, franceză, engleză sau germană, încă din Evul Mediu, au ajuns și în mâinile românilor, traduse direct din latinește sau cunoscute prin intermediul edițiilor grecești[1]. Astfel de manuale de bună purtare intră într-un circuit de lectură destul de târziu, pe la începutul secolului al XIX-lea în Moldova și în Țara Românească, și deja din secolul al XVIII-lea în Transilvania. Am putea spune că ele sunt suplinite de literatura religioasă sau de așa-numita literatură de „desfătare“[2]. Daniel Barbu a arătat că până în 1830, cărțile tipărite „nu sunt produse pentru timpul liber“, ci mai degrabă pentru „slujbele Bisericii“. O oarecare schimbare se produce între 1780 și 1819, când se constată „o mișcare continuă de individualizare a cititului“, urmată de o „explozie“ a literaturii de citit acasă după această perioadă[3]. Oare printre zecile de cărți copiate, imprimate, colportate, importate se regăseau și cele referitoare la bunele maniere? Alexandru Duțu ne vorbește despre ele în analiza sa privitoare la Transilvania. Aceste „opere didactice“, pentru a prelua denumirea lui Alexandru Duțu, se adresează cu precădere tinerilor, „adică viitorilor cetățeni“[4]. Vasilie Gergely de Csokotis, cu *Omu de lume seu sontice regule cuviinței, grației, mai alesului mod a vieței Și a adevăratelor blândețe spre întribuințarea tinerimii române* (1819), este un exemplu concludent în acest sens[5].

De altminteri, acest tip de literatură prinde contur abia după 1800, și pleacă de la constatarea că românului îi lipsește „învă-

1. V.D. Russo, *Cărți de bună cuviință în limba greacă și română. Studii și critice*, București, 1910.

2. Vezi analiza la Daniel Barbu, *Bizanț contra Bizanț. Explorări în cultura politică românească*, Nemira, București, 2001, pp.156–176.

3. *Ibidem*, p. 164.

4. Alexandru Duțu, *Coordonate ale culturii românești în secolul al XVIII-lea*, Editura pentru Literatură, București, 1968, pp. 502.

5. Pentru Vasilie Gergely de Csokotis, a se vedea Sorin Mitu, *Transilvania mea. Istorii, mentalități, identități*, Polirom, Iași, 2013, pp. 271.

țătura moralicească“[1]. Conținutul unei astfel de literaturi se individualizează clar prin atenția acordată trupului nu numai ca „înveliș“ al sufletului, ci mai ales ca parte a corpului social[2]. Am putea reține aici și opera lui Iordache Golescu, *Pilde, povățuiri i cuvinte adevărate și povești*, scrisă la începutul secolului al XIX-lea, care va fi circulat probabil în manuscris. Sau pe a lui Simion Marcovici, *Datoriile omului creștin, întemeiate pe învățăturile Sfintei Scripturi* (1839), cu o puternică individualizare a unui timp domestic. Sau traducerea lui Eufrosin Poteca, *Filosofia cuvântului și a năravurilor*, după filosoful german Johann Gottlieb Heineccius, tipărită la Pesta în 1829. Și chiar *Meșteșugul doftoricesc* ar putea intra în această categorie datorită sfaturilor oferite celor de „sus“ și celor de „jos“, norodului și bogaților, individualizând fiecare categorie socială în funcție de accesul la resurse, dar și de posibilitățile educative în înțelegerea comportamentelor medicale. Mai este de notat și dificultatea adaptării în limba română a unor astfel de tratate, limba română, săracă, neavând termenii necesari pentru a explica practicile străine. „Aici la ceale mai sus zise însemnăm, cerând iertăciune de la fieștecare iubit cetitor cum că având socotință la toate să le punem în seama, de obște vorovire, pentru mai lesnirea priceaperii, la unele cuvinte am întâmpinat multe nedomiriri și lipsire“, scrie autorul anonim al tratatului medical (BAR, mss. 4841, f. 86v).

Până la apariția unor periodice autohtone regulate, boierii, negustorii bogați, clerul înstărit își procură informațiile din almanahuri, ziare, cărți, dicționare aduse de la Sibiu sau de la Brașov, alteori direct de la Viena sau de la Paris. Corespondența privată arată o preocupare constantă pentru procurarea de gazete, care, pentru boierii și negustorii înstăriți, sunt o sursă de curiozități, indiferent de natura lor. Vom folosi doar câteva exemple care reflectă mai bine ceea ce noi ne propunem să

---

1. Nicolae Horga Popovici, *Oglinda arătată omului înțelept*, Buda, 1807, *apud* Al. Duțu, *op. cit.*, p. 307.
2. O analiză a acestei literaturi din Transilvania în Al. Duțu, *op. cit.*, pp. 293–326.

analizăm: lectura cărților „moralicești“ și prezența lor în bibliotecile românilor.

Ca niște puncte de lumină aflate într-o mare de întuneric, bibliotecile și boierii cultivați sunt recenzați și numărați de către istoriografia română mai ceva ca steagurile lui Pristanda. Ienăchiță Văcărescu și geniul literar al familiei Văcărescu, biblioteca Manilor sau cea a Balșilor de la Galbena și de la Dumbrăveni, biblioteca lui Nicolae Rosetti-Roznovanu de la Stânca sunt fără îndoială puncte importante pe harta civilității românești. Dar cu o floare nu se face primăvară. A avea o bibliotecă nu presupune lectura, iar cartea rămâne pentru mult timp încă un obiect de lux. Chiar și pentru boieri. Așa cum bine observă Alex Drace-Francis, de ea se leagă blestemul cel de temut ce însoțește gestul nepermis[1]. Cartea, obiect de lux și de venerare, e protejată de amenințarea afuriseniei: „1822, aprilie 15 zile. Să se știe, această cărticică iaste a lui Ioan sin Nicola Cerne. Și cine a fura-o să fie în burduhu dracului și să fie afurisât de 12 arhierei. Ioan Cerne“. Însemnarea de pe miscelaneul lui Cerne nu este singulară. Suntem în 1822, așadar cartea este destul de rar prezentă în acest mediu „burghez“, să spunem, și prin această afurisenie se încearcă protejarea ei.

Ca să ceri, trebuie să știi ce să ceri, trebuie să cunoști lecturile celorlalți, să faci parte dintr-un mediu în care lectura constituie miezul unei educații, al unui comportament. De la Sibiu, prin Constantin Hagi Popp, boierii cer cu precădere almanahuri și cărți populare foarte la modă. Plecarea tinerilor la învățătură în alte centre decât Bucureștiul și Iașiul, includerea lor într-un alt mediu cultural, în saloanele vremii, vor aduce un alt tip de lecturi și vor dirija interesul către o literatură morală care contribuie la „șlefuirea“ comportamentelor lor astfel încât să fie în pas cu cei pe care îi frecventează și care îi vor vizita pe ei.

Tratate de civilitate, reguli de bună purtare, norme de politețe, coduri de bune moravuri se vor fi regăsit printre cărțile

---

1. Alex Drace-Francis, *The Making of Modern Romanian Culture. Literacy and the Development of National Identity*, Tauris Academic Studies, London, 2006, p. 69.

bibliotecilor boierești, precum acea *Delle grazia per piacere in societate*, aparținând lui Eufrosin Poteca[1]. Se vor fi inspirat poate din Corneille, Rousseau, Racine, Molière, Enciclopedia, Balzac sau alte cărți la modă aflate în bibliotecile elitei, prin intermediul limbii grecești, vector al noutăților[2]. De altminteri, dacă ținem cont de educația tinerilor boieri, uneori, sau de cele mai multe ori, superficială, apariția meteorică a unui Telemah, pe la 1772, n-ar trebui să ne mire. Nici gustul pentru romanele franțuzești de duzină, care vor înlocui o literatură aproape religioasă. În aceste condiții, procesele prin care „civilitatea" și „politețea" trec în culturile franceză, engleză sau germană nu au același curs și în societatea românească.

Politie și ipolipsis

Termenul de civilitate nu este un termen comun nici astăzi în vocabularul limbii române. Roger Chartier vorbește de *civilité*, termen cu largi sensuri, definit de autori de-a lungul veacurilor în funcție de câmpurile semantice în care își plasează opera[3]. Civilitatea înglobează un „cod al purtărilor alese", practici ale unui comportament politicos, uneori fără a se face trimitere directă la termen, unde „trebuie" că ocupă locul principal. De la Erasmus, trecând prin Antoine de Courtin, Jean-Baptiste de La Salle, L.-M. Henriquez se construiesc practici care reglementează comportamentul individului în societate. „Comportamente legitime", necesare conviețuirii și promovării bunei-cuviințe.

---

1. Vezi Eufrosin Poteca, *op. cit.*, pp. 342–346.

2. Vezi Paul Cornea, *Originile romantismului românesc. Spiritul public, mişcarea ideilor şi literatura între 1780–1840*, Minerva, București, 1972; Andrei Pippidi, „Lecturile unui boier muntean, acum un veac: Ioan Manu", în *Revista de istorie şi teorie literară*, tom 20, 1, 1971, pp. 105–119; Andrei Pippidi, „L'accueil de la philosophie française du XVIII[e] siècle dans les Principautés Roumaines", în Andrei Pippidi, *Byzantins, Ottomans, Roumains. Les Sud-Est Européen entre l'héritage impérial et les influences occidentales*, Paris, Honoré Champion Éditeur, 2006, pp. 289–338.

3. Roger Chartier, *Lecturi şi cititori în Franța Vechiului Regim*, Meridiane, Bucureşti, 1997, pp. 57–59.

Toate aceste tratate se adresează cu precădere educației copiilor și se recomandă folosirea lor în școli, civilității fiindu-i incorporate virtuțile creștine[1]. „Virtute de societate", civilitatea are menirea de a face plăcută legătura dintre oameni[2]. Citită în acest sens foarte larg, noțiunea s-ar putea regăsi în „politie", „politicos", „ipolipsis", „de cinste", termeni care ar acoperi unele câmpuri semantice.

Un cod de bune moravuri există, chiar dacă el se inspiră mai degrabă din literatura religioasă, atât de predominantă în societatea noastră patriarhală; e un cod transmis oral și trasează regulile ce definesc opoziția public/privat, sărac/bogat, bărbat/femeie. Acest cod nu cunoaște o evoluție „instituționalizată" și nici una fulminant progresistă, ci se instilează în comportamentele patriarhale ce durează de veacuri, fără să se modifice deloc. Necesitatea modernizării va scoate evident în față o opoziție, nu neapărat între civilizație și barbarie, pe care vom încerca să o observăm, analizând ceea ce se preconiza a se schimba și ceea ce nu voia să se schimbe, ceea ce venea ca un tăvălug nu neapărat prin lecturi, cât mai ales prin modele expuse. Cred că maniera de adaptare atât de dificilă vine tocmai din această judecată, pe care cei care își expun politia n-o cred barbară, în opoziție cu civilitatea, ci doar altfel.

Distincția socială despre care vorbește Norbert Elias[3] se contruiește diferit, dar are aceleași efecte asupra rangului și prestigiului boierului valah. *Politia* și *ipolipsisul* se exprimă prin aceleași referințe la onoare, prestigiu, considerație, fără a îngloba același sens. Mai apoi adjectivul politicos este atribuit doar celui bogat, distincția economică fiind regăsită la cei care folosesc termenii. Într-un manuscris din 1818, autorul vorbește despre cei cu o anumită stare cu ajutorul noțiunii de civilitate și recomandă: „doftorii ce se cade să aibă orice om sărac în casa lui, iară la *oamenii cei politicoși* vor pute a să îndestula de la spițării prin rățătile doftoriloru care sunt iscosâți către fiește-

1. *Ibidem*, p. 79.
2. *Ibidem*, p. 81.
3. Norbert Elias, *La société de cour*, Flammarion, Paris, 1985, p. 115.

care boală la tâmplarea loru“[1]. Bogatul, boierul prin stare și poziție socială, capătă aura de politicos. Abia în interiorul categoriei sociale și prin recunoaștere între egali, politicosul se distinge de cel lipsit de orice maniere și este asociat cu țăranul „gros“ și sărac.

În lucrarea sa dedicată Imperiului Otoman, Ienăchiță Văcărescu folosește deseori termenul de *ypolipsis* (și niciodată termenul de politie), atât pentru a descrie comportamentele celorlalți, cât și pentru a vorbi despre sine. Semnificația termenului de *ypolipsis* se leagă de locul ocupat în societate, de clasificările sociale făcute de ceilalți, de privirile celorlalți, de un anumit statut afișat și promovat. Pentru acest mare boier al Valahiei, *ypolipsisul* reprezintă o recunoaștere publică a procopselii și a înțelepciunii; ipochimenul cu ipolipsis este cel care se arată, prin acumularea de învățături și învățăminte, cu înțelepciune. Procopseala este învățătura care aduce înțelepciunea, iar cele două conduc la considerație, prestigiu, faimă. Or, prestigiul se recunoaște prin măsuri capabile să asigure „fericita petrecere a tuturor“ (p. 94). Acest *ypolipsis* poate fi repede pierdut dacă individul nu se străduiește să rămână întotdeauna în considerația oamenilor. Despre asta îi vorbește împăratului Iosif al II-lea când îi solicită ajutorul pentru a-i recupera pe fiii lui vodă Ipsilanti, fugiți în lume din prea multă desfătare: „și pă lângă osteneala ce cu multă cinste și slavă a mea am făcut până a veni, îm[i] pierzu și puțina *reputație* și *ypolipsis* dă la tot prințipatul Valahiei, unde pă lângă întristarea ce am dă pricina aceștii întâmplări, mi să mai grămădește și alta cu a nu mă fi putut arăta dăstoinicu a o săvârși și a nu fi fost vrednicu să dobândescu dreptatea nici dă la însuși dreptatea ce ești, împărăția ta“ (p. 136). Același sens îl are acest termen când îi caracterizează pe ceilalți. Iată ce spune despre Alexandru Mavrocordat, dragoman al Porții, pe care îl descrie ca „om

1. Sorin Grigoruță, Boli, epidemii și asistență medicală în Moldova (1700–1831), teză de doctorat, în manuscris, Universitatea „Al. I. Cuza“, Facultatea de Istorie, Iași, 2014, p. 37, nota 121.

dă un duh subțire și petrecător“, cu *ypolipsis* nemuritor, dobândit ca urmare a „slujbelor vrednice de însemnare la înpărăție“ (pp. 77–78); sau pe Selim pașa, capigi bașa (pașă cu trei tuiuri) de Nicopole, „procopsit și înțeleptu“ (p. 149). Ienăchiță Văcărescu se prezintă pe sine ca cel dintâi boier al Valahiei, cu mare *ypolipsis*, vrednic să se așeze la masa cancelarului Kauniz, să primească vizitele ambasadorilor occidentali, chiar dacă manierele sale sunt diferite[1]. Considerația cuvenită lui Ienăchiță Văcărescu, și implicit celorlalți boieri, membri ai protipendadei, are aceeași importanță ca distincția socială după care se ghidează aristocrația franceză, chiar dacă înglobează sensuri diferite.

Abia la începutul secolului al XIX-lea, avocatul Damaschin Bojincă introduce termenul de *bine-crescut*, etapă indispensabilă în găsirea fericirii, scopul suprem al omului. Numai omul cultivat, educat poate să cunoască fericirea, crede Bojincă, făcând o pledoarie pentru cultură și pentru învățătura tinerilor[2].

Cât despre *politie* și *politicos*, ne vom ajuta tot de cuvinte și de sensurile pe care le au de-a lungul documentelor, coborând în ceea ce se presupune a fi o clasă de mijloc, o burghezie *avant la lettre*, așa cum apare ea la Anton Pann. „Politie“ se utilizează cu precădere în descrierea unui comportament nedemn: „având *politiia* proastă“ sau „cu *politiia* proastă și defăimată“, se scrie în anaforalele tribunalelor.

Succesul de care s-a bucurat *De civilitate morum puerilium* a lui Erasmus a trecut aproape neobservat în țările române. Norbert Elias, Roger Chartier sau Orest Ranum spun toți că această scriere avea să contribuie capital la procesul de civilizare a societății occidentale[3]. Ediția „prelucrată“ de Anton Pann

1. Ianache Văcărescu, *Istoria othomanicească*, ediție critică, studiu introductiv, note și glosar de Gabriel Ștrempel, Editura Biblioteca Bucureștilor, 2001, pp. 134–136.

2. Damaschin T. Bojincă, *Direguitoriul bunei-creștere: spre îndreptarea multor părinți și bun-folosul tinerimei romane*, Buda, La Crăiasca Tipografia Universitatei Ungurești, 1830, p. 18.

3. R. Chartier, *op. cit.*, p. 65, Norbert Elias, *La civilisation des mœurs*, Calmann-Lévy, Paris, 1973, pp. 101–120; Orest Ranum, „Courtesy, Absolu-

cunoscuse deja două traduceri în „rumânești"[1], probabil apărute de-a lungul secolului al XIX-lea, când autorul se apucă de prelucrarea ei. Cu ajutorul lecturilor, dar și a manierelor expuse, vom încerca să experimentăm o serie de practici comportamentale vechi și noi care, puse împreună, vor explica modul de viață al boierilor în „public" și în „privat".

„Școala moralului" a lui Pann nu este nicidecum originală. De altfel, autorul recunoaște că nu a făcut decât să „poezească" varianta latinească. Versurile sale ironice, limbajul specific unei anumite epoci dau totuși „originalitate" acestui text, iar în spatele situației descrise se va afla întotdeauna un boier sau un negustor, un meșteșugar sau un mahalagiu, obraze de cinste al politiei. În „Prefacia" se arată că bunele intenții care l-au mânat pe autor în transformarea acestei cărți sunt legate de necesitatea „înfrumusețării și împodobirii" „trupului cel din afară"[2]. Manualul se adresează „burghezului" – bărbatului, și nu femeii – și are ca repere nivelul cel mai de sus – „stăpânii cei mari" – și nivelul cel mai de jos – „mojicul de la țeară" . Dar cele două categorii sociale sunt tratate diferit: nobilul are privilegiul de a nu acorda atâta atenție trupului său, în timp ce țăranul, ciobanul, țiganul îi servesc pentru a blama „lucrurile mojicești": „ca țăranul de prin sate". Anton Pann explică necesitatea unor reguli de bună purtare nu numai ca semn de „distincție", de „civilizare", ci și de respect față de propriul trup și față de ceilalți. Întotdeauna sunt puse la lucru antitezele: civilizație/barbarie, burghez/țăran, frumos/grețos, elegant/mojic.

---

tism and the Rise of the French State, 1630–1660", *Journal of Modern History*, 52, 1980, pp. 425–451. Vezi și Alain Montandon, *Dictionnaire raisonné de la politesse et du savoir-vivre du Moyen Age à nos jours*, Seuil, Paris, 1995; Lucy Gent, Nigel Llewellyn (coord.), *Rennaissance Bodies. The Human Figure in English Culture, 1540–1660*, Reaktion Books, London, 1990.

1. Anton Pann, *Christoitie sau Scoala moralului care învață toate obiceiurile și moravurile cele bune*, ediția a III-a, Typografia Philip Lasar, Craiova, 1876, prima ediție apărută în 1834. A se vedea și *Pocăința omului dezmierdat sau vorbire între suflet și trup și osebite sfaturi folositoare trupește și sufletește* (1849, 1854)

2. *Ibidem*, pp. 5–6.

În ce măsură diversificarea tacâmurilor, circulația manualelor de bună purtare, contactul cu un alt mod de a mânca, de a se îmbrăca, de a se comporta, contactul cu alte medii au impact direct și imediat asupra sentimentelor, gesturilor, gândurilor? Consulii și călătorii străini vorbesc despre o societate „tăcută“, „ascunsă“, învăluită în misterul fricii, plină de angoase: boierii cei mari se tem de turci, boierii cei mici de boierii cei mari, țăranii de toată lumea. Civilitatea învață, de fapt, arta de a disimula adevăratele sentimente, de a oferi unui public cunoscător un exterior bine „polizat“, un exterior care să nu spună nimic despre sine și să transmită numai ceea ce a fost educat să transmită. Vom încerca să privim comportamentele boierilor noștri prin grila de lectură a civilității occidentale a acelui moment, dar nescăpând nici un moment din vedere ceea ce ei definesc ca „bun morav“ sau „rău nărav“. În fapt, legătura dintre cele două lumi va arăta procesul de modernizare, ce se schimbă și ce nu se schimbă, cum și cât de repede se schimbă, de ce anumite comportamente sunt mai ușor de acceptat, de ce altele vor fi doar transformate și incluse în „noile valori“, de ce unele nu vor fi niciodată agreate.

Curtea domnească – un model?

Pe la 1780, curtea domnească ar trebui să reprezinte principalul model, în condițiile în care boierimea este condamnată să călătorească doar la Constantinopol. Principele, „grecul“ din Fanar, îmbină elemente din cele două lumi care se întâlnesc pe malurile Bosforului. Crescut și educat la Constantinopol, dar într-o permanentă legătură cu reprezentanții diplomatici italieni, francezi, germani, englezi, austrieci, prințul fanariot afișează la Iași și la București „comportamente amestecate“. De ce le numesc astfel? Pentru că ele poartă amprenta personală și depind de nivelul de educație, de partenerii în fața cărora sunt etalate, de gradul de „independență“ permis. Pentru a rămâne în „logica prestigiului“ (Norbert Elias), boierii trebuie să se adapteze la modelul propus de vodă. Ei adoptă o serie de

elemente noi din acest „ceremonial de curte“, plusează, pentru a atrage atenția celorlalți, transformă bogăția într-o formă de reprezentare socială[1]. Dar, de cele mai multe ori, având resurse economice mult mai importante decât vodă, ajung să surclaseze modelul propus, devenind ei înșiși modele de imitat pentru ceilalți. Nu trebuie uitat că epoca de care ne ocupăm este una destul de tulbure, cu multe peregrinări prin lumi diferite, cu surghiunuri la Nicopole, Edirne, Rodos, Brașov, Sibiu și chiar Istanbul. Unele dintre ele sunt însoțite de privațiuni, de obidă și de tristețe, altele sunt, dimpotrivă, prilej de petrecere plăcută a timpului în așteptarea unor vremuri de pace. Or, aceste perioade vor fi contribuit esențial la integrarea unor reguli și a unor deprinderi de bună-cuviință în adunare.

Ca peste tot în Europa, „curializarea“ se produce mutând la Iași și la București toate familiile aristocrate capabile să acceadă la cele mai importante dregătorii. Am vorbit deja despre acest lucru în altă carte și nu mai insist aici[2]. Concurența dintre curtea domnească și curtea boierească este reprezentată poate cel mai bine de domnii fanarioți de pe vremea boierului Ienăchiță Văcărescu. Observați că boierul apare în prim-plan, și, de fapt, el este cel care domnește, dominând scena politică a sociabilității. Cu *ypolipsis*, boierul Văcărescu se consideră cel dintâi dintre boieri, depășind cu mult orice domn. Or, modelul funcțional al societății de curte studiat de Norbert Elias presupune faptul că nobilii consideră curtea drept „centrul vieții mondene și sociale“, „buna societate“, iar regele nu este decât „primul dintre aristocrați“ (p. 115). Or, prin discursul și comportamentele oferite de Ianache Văcărescu, putem observa cum este privit modelul curții domnești printre marii boieri, dregători în aparatul princiar.

După 1780, consulatele, cartierele generale, taberele militare din vreme de război înlocuiesc și chiar transcend curtea

1. Michel Foucault, *Les mots et les choses. Une archéologie des sciences humaines*, Paris, Gallimard, 1966, p. 221.

2. Constanța Vintilă-Ghițulescu, *EvghenIți, ciocoi, mojici. Despre obrazele primei modernități românești*, ed. cit.

domnească când este vorba de modele. Acest lucru este valabil pentru protipendadă, care, la rândul ei, va constitui un punct de iradiere pentru marii negustori, boiernași, notabilitățile din orașele de provincie, imitați de orășenii și de meșteșugarii cu stare.

Cum este organizată această curte din punctul de vedere al servirii mesei știm mai puțin. Literatura parenetică oferă mai degrabă sentințe generale, privilegiind demnitatea și austeritatea religioasă. Asta vom regăsi în sfaturile lui Nicolae Mavrocordat către fiul său, Constantin, păstrate în manuscris sub titlul de *Sfaturi ale răposatului Domn Nicolae Vodă către fiul său Constantin Vodă* (1726). Pentru Nicolae Mavrocordat, prinţul trebuie să fie un exemplu demn de urmat, prin afișarea unui comportament sobru și demn: „Fala deșartă, multele haine, multele podoabe, mulțimea de cai, clădirile să lipsească". Sau: „divanuri dese, mese puține, plimbări puține. Nu risipă, nu beții"[1]. La rândul său, Dimitrie Cantemir, în *Descrierea Moldovei*, scrie despre ceremonialul servirii mesei la curtea domnească fără a oferi detalii despre felurile consumate sau despre maniera practică de folosire a intrumentarului. Doar ceremonialul, în care domnul, actor principal, este servit, lingușit, cinstit[2].

Ca să oferim și un exemplu concret, ne vom opri asupra a două exemple: curtea domnească din vremea lui vodă Alexandru Ipsilanti și curtea domnească din vremea lui Grigore Calimachi. Ambele reunesc elemente de noutate menite să ducă la anumite modificări comportamentale.

Mai întâi de toate ne vom opri asupra curții domnești de la București: bucătăria lui Ipsilanti este dirijată de francezul Louis Etienne Maynard, ceea ce arată nu numai modificări de gust, ci și o altă manieră de a lua masa, o altă manieră de a

---

1. Eudoxiu de Hurmuzaki, *Documente privitoare la istoria românilor*, vol. XIII, București, *Scrieri și documente grecești, 1592–1837, privitoare la istoria românilor*, de A. Papadopulos-Kerameus, traducere de G. Murnu și C. Litzica, București, 1914, pp. 417.

2. Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, Minerva, București, 1973, pp. 173–175.

mânca, de a se servi de ustensilele civilității, printre care se numără furculița atât de prezentă în analiza lui Norbert Elias[1].

Și Grigore vodă Calimachi se preocupă de organizarea bucătărie sale după moda franțuzească. Prin secretarul său, francezul La Roche, îi cere unui oarecare Giuliani să-i trimită un bucătar cu abilități în arta culinară; acesta ar trebui să fie „bun și perfect" în arta de a găti *à la française*, să aibă abilități culinare nu numai în „patiserie, rotiserie, ghiveciuri, compoturi, plăcinte etc., dar și dulcețuri". Pentru că domnului „îi place întotdeauna să aibă o masă bine servită și rafinată", este gata nu doar să-i plătească un salariu de 300 de ducați și să-i asigure un apartament în apropierea palatului, ci chiar să-i plătească toate tigăile și tingirile de care s-ar servi în prepararea meselor domnești. Îi trimite acestui Giuliani, pentru comisionul ce va fi făcut, un cadou: o blană de hermină și un șal de angora. După multe insistențe și asigurări că nu va rămâne pe drumuri, bucătarul se pune în mișcare, dar... este oprit, o săptămână, la intrarea în țară. Ajuns la Iași, cu scuzele de rigoare din partea lui vodă, bucătarul își preia repede atribuțiile, instalându-și suita de ustensile necesare în bucătăria visată de tânărul principe[2].

La curtea domnească, eticheta ocupă un loc principal, mai ales la sărbători, când servirea mesei devine un ceremonial politic, fixând locul și rolul fiecăruia. Informațiile ne sunt oferite atât de Dimitrie Cantemir în *Descrierea Moldovei*, cât și de *Condica lui Gheorgachi*. Dacă ar fi să citim doar informațiile din *Condica lui Gheorgachi* ar fi suficient pentru a observa că ritualul acestor ospețe este destul de rigid. Aici, boierii sunt mai întâi de toate dregători și servitori și abia apoi invitați. Totul

---

1. Despre curtea domnească, Sorin Iftimi a realizat un studiu bun pe care îl citez aici: „Ceremoniile Curții domnești la Crăciun, Anul Nou și Bobotează (secolele XVII–XIX)", în Constanța Vintilă-Ghițulescu, Mária Pakucs-Wilcocks, *Spectacolul public între tradiție și modernitate*, ICR, București, 2007, pp. 43–78.

2. Nicolae Iorga, *Documente privitoare la familia Callimachi*, Institutul de Arte Grafice, Editura Minerva, București, 1902, II, pp. 292, 297, 301.

se desfășoară după anumite reguli, astfel încât persoana domnului să se afle totdeauna în prim-plan. Un protocol asemănător are loc la mesele festive oferite de către doamnă[1].

Curtea domnească reprezintă un model destul de limitat, dat fiind că boierimea deține resurse materiale mult mai consistente. Mai este apoi vorba și de autoritate. Norbert Elias constată importanța acordată de aristocrația franceză locului ocupat de rege în societatea egalilor: regele este primul dintre nobili. Acest capital de autoritate imprimă forță modelului. Nu se întâmplă același lucru în societatea românească: boierii roiesc în jurul curții domnești, în căutarea unei dregătorii, dar îl disprețuiesc profund pe principele fanariot. Reamintesc aici episodul numirii lui Nicolae vodă Mavrogheni, împotriva căruia Ienăchiță Văcărescu se pronunță, tocmai din cauza acestei origini umile. Alegerea și numirea sa, fără să fi trecut cel puțin prin Fanar, îl irită atât de tare, încât emite sentința: „Om prostu și la fire, și la gândire, și la simțire“. Pentru a scrie, câteva rânduri mai jos, că nu poate fi decât o „poznă a firii“[2]. În aceste condiții, curtea domnească nu reprezintă decât o constrângere creată de slujbă, pe care boierii o părăsesc cât de repede pot.

Acești mari boieri, cu genealogii mirobolante (exemplul lui Ienăchiță Văcărescu este cel mai concludent, fiindcă are pretenția că descinde din boierii lui Radu Negru), cu averi la fel de importante, se propun pe sine drept modele. Când Mihai Cantacuzino îi cere lui Ienăchiță Văcărescu să-l ajute să obțină tronul pentru fratele său, acesta îl refuză, îndreptățit, prin statutul social, să fie el domn. „Nu găsesc altul mai cu cale decât pe mine“ (p. 103) rezumă întreaga fală a acestui boier susținută de organizarea unei curți pe măsură cu mult mai grandioasă decât cea princiară. Dar, îmi atrage atenția Gheorghe Lazăr, nu același lucru gândește Stănuță Jianu, ridicat la rangul de mare

1. Despre toate acestea a scris Dan Simonescu în introducerea sa la *Condică*. A se vedea Dan Simonescu, *Literatura românească de ceremonial. Condica lui Gheorgachi, 1762*, Fundația Carol I, București, 1939, pp. 171–176.

2. Ienăchiță Văcărescu, *op. cit.*, pp. 142–143.

postelnic de același vodă Mavrogheni. Când vodă își anunță intenția de a veni la conacul boierului, marele postelnic Jianu se dă de ceasul morții pentru a-și împodobi casa cu orice „lucru raritet“, astfel încât să-i facă pe plac protectorului. O fi ieșit un amalgam strident, de conac provincial, pentru care însă curtea domnească reprezintă un model[1].

Vizitarea curții domnești este însă o obligație protocolară importantă, de care boierii se achită cu sfințenie. Obiceiul acesta ține de oportunitate și de oportunism, dar și de indispensabila sociabilitate, bun prilej de a fi văzut, de a-i întâlni pe ceilalți, de a afla vești, de a-i reaminti lui vodă chipul boierului, de a câștiga bunăvoință, de a plasa o vorbă, un dar, o privire. „În 22, luni [octombrie 1779], m-am dus la marea spătărie din Iași, cu prea nobilul boier fost mare logofăt Ioan Cantacuzino, și am sărutat prea strălucita mână a prea înălțatului și binevoitorului meu Domn și stăpânitor, prea luminatul meu Domn, Domnul Ioan Constantin Dimitrie Moruzi Voevod, și am primit binecuvântarea lui ca să mă cunun cu prea iubita mea Ralița Ghica“, scrie Costache Caragea, un boier dintre cei mari, aflat veșnic în slujbe și dregătorii. Eveniment important, nunta unui mare boier are nevoie de binecuvântarea lui vodă, ceea ce implică astfel de vizite indispensabile. În aceeași zi, Costache Caragea trece și pe la doamnă, sub același pretext. „După aceea, m-am dus să mă închin prea strălucitei și prea binevoitoarei mele Doamne, Doamna Smaragda, și sărutând dreapta ei strălucită am primit binecuvântarea ei“, notează boierul (Hurmuzaki/13_2, p. 94). Se observă din notițele sale că aceste vizite sunt mai mult decât necesare în menținerea unei relații atât de importante pentru el.

Lucrurile par a se schimba odată cu instalarea domniilor pământene, când curtea princiară reprezintă principalul punct de atracție. Acum echilibrul de putere este identic: domnul

---

1. Despre boierul Jianu a se vedea Constanța Vintilă-Ghițulescu, *Evgheniți, ciocoi, mojici*..., ed. cit., pp. 48–57.

este unul dintre boierii țării. Bineînțeles că recunoașterea este dificilă și conflictele de autoritate se succed.

„1823, iulie 26, joi spre vineri au făcut măriia sa Ioan Dimitrie Grigorie Ghica voevod alaiu. Și au mersu cu alaiu până în capul Podului Mogoșoaii cu toți boerii. Și de acolo s-au pus în carâtă și s-au dus la sfântul Panteleimon și au șezut și au mâncat cu toții. Și seara la un ceas din noapte, s-au întors iarăși cu alaiu, cu masalalele și cu lăutarii și metarhanea. Și au fost alaiu foarte înfricoșat încât n-au mai stătut altul. Și pentru curiozitate am însemnat aici."[1] Mențiunea anonimă, extrasă dintr-un manuscris de la începutul secolului al XIX-lea, arată fascinația pe care o reprezintă curtea domnească pentru oamenii de rând. Alaiul, prin forma sa de manifestare, atrage pentru că pune în scenă o întreagă recuzită menită a capta atenția. Mai apoi, când o oarecare stabilitate se instaurează în viața politică a celor două principate, lumânările de la palate devin subiecte principale pentru gazetele vremurilor. Zi de zi, „gazetarii" oferă unui public avid de curiozități informații despre activitățile cotidiene ale domnului și ale curții sale.

La masă: reguli de bună-cuviință

Maniera de a mânca reprezintă o etapă a procesului de civilizare, în care controlul asupra propriului trup devine scopul final. Boierii și negustorii, mahalagiii și țăranii reacționează diferit în fața acestei etape și dezvoltă comportamente cât mai variate. Cine modelează și determină „bunele maniere"? Care sunt aceste „bune maniere"? Care este punctul de iradiere? Cum sunt ele judecate, copiate, practicate?

Dar putem oare vorbi de o bucătărie rafinată? Rafinamentul presupune un întreg aparat: bucătari, o echipă de servitori, ustensile de preparare, tacâmuri specializate, schimbate și adaptate pentru fiecare fel, grație în prezentarea bucatelor, etichetă în servire. Boierimea română nu dispune nici de etichetă, nici

1. BAR, Fond Manuscrise, mss. 1753, f. 2.

de grație, chiar dacă dispune de o întreagă armată de servitori, chiar dacă își organizează un întreg aparat, copiat după cel al curții domnești, cu dregătorii și dregători. Bucătarii, în cea mai mare parte, sunt țiganii de prin curte, fără prea multă instrucție într-ale rafinamentului, doar cu experiență în a satisface gusturile boierești. Dacă ar fi să-i credem pe cei care le-au trecut pragul boierilor români, bucatele sunt multe, dar nu prea gustoase, prost preparate, reci, din cauză că bucătăria se află departe de sufragerie. Înfățișarea bucatelor este foarte săracă: cărnuri care înoată în sos, urmate de alte cărnuri stropite cu „ostropiale" diferite, dar al căror ingredient de bază este untul (sau smântâna), talgerele nu se ridică niciodată de pe masă, molipsind aerul, otrăvind mirosul, vederea și simțurile din cauza resturilor, împrăștiate peste tot.

Iată o scenă din 1778, un bal la curtea domnească din București: „Un cavaler de curte împarte cu amândouă mâinile o găină fiartă, sau un curcan fript, și le bagă din nou în castron, mai departe o doamnă moaie cu degetele ei delicate o bucată de pâine într-un blid și scoate totodată o bucată dintr-un miel, și aici vezi zece mâini de bărbați și de femei, grăbindu-se fără furculițe spre un castron care se află în aer, sau în mâinile celui ce servește la masă, așa că ajunge gol pe masă" (*CS*/10_1, 472). Descrierea scenei îi aparține lui Franz-Joseph Sulzer; el și-a petrecut mai bine de 15 ani prin țările române. În speranța ridicării unor afaceri bănoase, frecventează cu asiduitate curtea domnească (de altfel, fusese chemat de Alexandru Ipsilanti ca expert în drept) și pe boierii sfatului domnesc. Și el, ca și alți observatori străini, remarcă foarte repede ceea ce este diferit de mediul din care provine. „Totul era servit după moda de la noi", punctează altul, când este invitat de vodă Ipsilanti la masă (*CS*/10_1, 435). Sulzer descrie, așadar, o scenă care depășește cu mult gradul său de educație, „civilitatea" în care trăise 47 de ani. Degetele și mâinile grăbindu-se către un vas comun, felul în care înfulecă și înghit boierii pentru el nu sunt tocmai în regulă. Știe, de altfel, să vadă diferențele: domnul servește mesele în funcție de invitați – cu cuțit și furculiță când interlocutorii

sunt „europeni“, în timp ce oaspeții veniți de la Constantinopol, greci sau turci, sunt lăsați „să mănânce cu degetele“ (*CS*/10_1, 472).

Ca Sulzer să fie și mai scandalizat de comportamentul acestor boieri care se cred atotputernici, un alt mare boier, marele ban Dudescu, varsă paharul cu vin în capul marelui vornic Pană Filipescu, gest ce se vrea o „urare neobișnuită“ în cinstea domnului, în prezența căruia se desfășura scena. „Vinul a curs peste barbă și peste blană, până la pământ“, notează, urmărind probabil cu ochii minții lichidul roșu ce se prelinge pe obrazul boierului, îi invadează barba, lungă și deasă, samurul sau cacomul giubelei, întrebându-se ce caută oare în acest capăt de lume, unde planurile lui s-au năruit unul după altul, iară lingoarea l-a răpus tocmai la Pitești (*CS*/10_1, 473). Urarea neobișnuită pentru el este însă un obicei al locului, consemnat și în altă parte. De pildă în culegerea *Îndreptări moralicești tinerilor foarte folositoare* (Buda, 1813), autorul notează și sancționează un astfel de obicei: „părăséște-te de obicéiu cel prost și mojicesc carii unii către priiatinii și către iubirea de soție fac, ca vinul carele nu-l pot bea din pahar îl varsă pe hainele celora care nu-l pot bea. Aceasta mare prostie și mojicie iaste“ (p. 62). Din 1778 până în 1813, obiceiul s-a păstrat, chiar dacă este, iată, sancționat ca mojicie și mare prostie. Comportamentele se prefac cel mai greu, după cum bine se observă.

Furculițe, furcuțe, furcoaie…

Pe la mesele boierilor se mănâncă destul de mult. De altminteri, fala unei mese constă în numărul de feluri oferite și mai puțin în savoarea bucatelor sau în estetica prezentării lor. De regulă, se folosesc platouri și pahare comune. Practic, trupul nu face mari eforturi, doar degetele și gura sunt antrenate în acțiunea de a mânca. Din când în când, cele două părți ale corpului sunt „curățite“. Servitorii aduc ligheane cu apă de trandafiri în care boierii își înmoaie degetele, alte recipiente conțin

tot apă de trandafiri, cu care își clătesc gura. La zile de sărbătoare, un taraf de lăutari ține companie mesenilor.

Până către 1820, așa se mănâncă în mai toate casele boierești. Iată o scenă din 1813, petrecută în casa marelui ban Grigore Brâncoveanu (1764–1832) și povestită de contele francez Lagarde: „înainte de a ne așeza la masă, servitorii îmbrăcați în diferite porturi naționale au adus apă în lighene de argint aurit; ne-am spălat pe mâini cu săpunuri de tot felul, apoi ne-am așezat, de cum ne-a dat pildă gazda. Nu-ți trimit lista de bucate[1], dintre care unele erau turcești, altele nemțești, multe românești și rusești, dar atât de multe, încât dovedeau tot atâta opulență, cât și lipsă de gust. *Potrivit obiceiului, fiecare umbla cu mâna în farfurie, ceea ce e mai degrabă cordial decât curat* (s.n. – C.V.-G.); dar a trebuit să fac și eu la fel sau să mă resemnez să rămân flămând“. Urmează desertul și vinurile cele mai scumpe și „după patru ceasuri de asemenea ședință gastronomică ne-am spălat din nou pe mâini, pe gură, pe barbă, ne-am parfumat și am trecut în sfârșit în salon“ (CS/1, 569). Această scenă intră oarecum în contradicție cu ceea ce recomandă Iordache Golescu, contemporan cu Grigore Brâncoveanu, care zice așa: „cu degetele să nu mănânci, nici vreodată să le lingi, că scârbă aduci la cel ce te vede“. Și mai recomandă acest boier Golescu, în ale sale *Povățuiri de bună-cuviință*, cumpătare: „când te pui la masă, să nu strigi cu gura mare: «să mâncăm, să ne îndopăm», că te arată «lup leșinat»“ sau „când șezi la masă să mănânci, nu-ți deschide gâtlejul ca toate să le înghiți“[2]. Cumpătarea, atât la mâncare, cât și la băutură, ar trebui să fie o cerință obligatorie în controlul trupului.

Furculița și cuțitul au întrebuințări mai degrabă colaterale. Ele sunt o prezență constantă în documente, mai ales în foile de zestre. O duzină de linguri de argint este întotdeauna însoțită de o duzină de cuțite de argint. Furculița aproape că nu există,

---

1. Scrisoarea este adresată lui Jules Griffith.
2. I. Golescu, *Povățuiri pentru buna-cuviință*, ed. cit., pp. 110–112.

apare doar din când în când. Avem de-a face cu două tipuri de furculițe: cea mare, cu doi dinți, folosită pentru luarea marilor bucăți, și cea cu trei dinți, care se oferă sau se cumpără la duzină. Ea pare a fi un obiect de prestigiu care intră în uz foarte greu și foarte târziu. Dar să urmărim această evoluție cu câteva exemple.

În primul rând, observăm că în manualele de civilitate de la începutul secolului al XIX-lea, furculița este pomenită o singură dată. Anton Pann recomandă: „Linguri, furcuțe, cuțite, / Ca să-ți fie în loc de dește / S-apuci ori ce-ți trebuiește“. Mai sus considerase o atitudine „mojicească“ lingerea degetelor „mânjite de bucate“. Este singura mențiune a furculițelor, în timp ce cuțitul apare foarte des, atât în împrejurări contraindicate, cât și în cele prescrise: cu cuțitul se taie pâinea, se ia sarea din solnițe, se folosește drept furculiță pentru luarea unei mari bucăți din platoul comun, pentru tăierea cărnii, a fructelor, dar și pentru „curățatul“ dinților. Folosirea lingurii pentru supă se pare că nu constituie o obișnuință, pentru că Anton Pann insistă: „Este fără cuviință, / Și prea fără socotință, / Să ridici la gură vasul, / Și să sorbi să vezi rămasul: / Ci pofta ți-o împlinește / Cu lingura omenește“. Iordache Golescu insistă pe „greața“ și pe „scârba“ provocate de acțiunile necugetate ale comesenilor, printre care se numără scoaterea îmbucăturii din gură în văzul tuturor, suflatul în bucate, prilej de a molipsi totul cu un „scuipat“, aplecatul peste bucate sau căutarea prin castroane.

Furculița merită totuși un comentariu mai amplu și nu numai pentru că Norbert Elias o consideră în analiza sa un instrument important în controlul pulsiunilor, ci și pentru că prezența sau absența sa ne dă o imagine despre evoluția socială și economică a societății românești. Duzina de furculițe de argint este o prezență constantă în foile de zestre ale copiilor lui vodă Brâncoveanu[1], dar și în foile de zestre ale unor

1. „Un toc cu 12 cuțite, 12 furculițe, 12 linguri, taleri 100“, sau „12 părechi de cuțite, cu furculițe i lingurile lor, za taleri 100“, astfel apar la rubrica „Arginturile“ aceste ustensile pentru masă în zestrea Brâncovenilor între

boieroaice[1]. Acest lucru are legătură cu orientarea economică și socială către Vest. Chiar dacă este dependent politic de Poartă, Brâncoveanu, ca și boierii de la curtea sa, privește mai degrabă către Veneția și către Viena. Același lucru se poate spune și despre curtea de la Iași a lui Dimitrie Cantemir. Contactele cu alte modele sunt cât se poate de firești, chiar dacă, din când în când, Poarta își manifestă nemulțumirea. Schimbarea regimului politic și agravarea sistemului de dependență opresc, nu brusc, ci treptat, accesul către alt tip de model și impun, o lungă perioadă, modelul oriental. Modificarea se reflectă destul de bine și atunci când vorbim de furculiță. De la începutul secolului al XVIII-lea, și deci odată cu închiderea frontierelor, furculițele își fac apariția destul de rar. Am privit acolo unde ne-am aștepta să le găsim, adică în rândul marilor boieri care și-ar fi putut permite să cumpere tacâmuri complete și din argint. De pildă, Safta Cantacuzino, fiica marelui stolnic Pârvu Cantacuzino are, la 25 ianuarie 1741, în foaia sa de zestre: „12 perechi de cuțite de argint cu lingurile lor"[2]. Se vede cum din sintagma folosită de Brâncoveni – „12 părechi de cuțite, cu furculițe i lingurile lor" – au dispărut furculițele. Familiile se regăsesc în același eșalon social, economic, cultural, ceea ce ar presupune nu numai posibilitatea de înzestrare, dar și maniera de utilizare a unor astfel de obiecte. Urmează o lungă perioadă care consacră absența furculiței prin ștergerea ei din inventarul comun, foaia de zestre, indicator în sesizarea schimbărilor. Pe 19 ianuarie 1779, în foaia de zestre a Mariei Hiotu, căsătorită cu Ioniță

1706 și 1712. Ștefan Greceanu, *Viața lui Constantin vodă Brâncoveanul*, București, 1906, pp. 271–313.

1. Ilinca Corcoveanu, fiica lui Giurca Corcoveanu, primește de la fratele ei, Cornea Corcoveanul „12 linguri de argint, 12 părechi de cuțite cu furculițe de argint". ANIC, Fond Achiziții Noi, MCMLXIII/62, 20 iulie 1705.

2. Ștefan Greceanu, *Genealogiile documentate ale marilor familii boierești*, București, 1911, II, pp. 35–37. Sau Safta Brăiloiu, fiica pitarului Radu Brăiloiu, de la 25 aprilie 1778, primește „12 linguri de argint și 12 cuțite de argint" (Al. Ștefulescu, *Istoria Târgu-Jiului*, Târgu Jiu, 1906, p. 234).

Bărbătescu, sunt scrise doar „două perechi cuţite de argint, cu lingurile lor“[1]; pe 26 mai 1781, foaia de zestre a Anastasiei Slătineanu este mult mai diversificată și mai bogată decât precedenta, înregistrând „douăsprezece perechi cuţite cu linguriţele lor de argint i o lingură mare de argint i două solniţe de argint i două linguriţe mici cu tocul lor“[2].

Absenţa furculiţei din inventarele dotale sau din catagrafii este confirmată de mărturia folosirii degetelor. Furculiţa ar trebui, în opinia sociologului Norbert Elias, să contribuie la autocontrol[3], iar Anton Pann, prelucrându-l pe Erasmus și versificând multele sentinţe, recomandă furculiţa, lingura și cuţitul tot cu scopul evitării spectacolului jenant și neigienic creat de lingerea degetelor, o formă a lipsei de respect necesar în prezenţa semenilor. Pentru a evita acest spectacol, ar trebui ca și actorii sociali să-l privească în același mod, ar trebui ca și boierii să gândească la fel ca cei care îi consideră barbari fiindcă se folosesc de degete pentru a mânca, de cuţit pentru a se scobi în dinţi sau de paharul ce trece din mână în mână. Pentru ei, aceste obiceiuri încă nu constituie ceva necuviincios și nelalocul lui.

Degetele joacă un rol important: sunt înmuiate în sosuri, scufundate în boluri, ating carnea, cu ele se rup bucăţile de carne și de pâine, cu ele se duce castronul cu supă la gură, sunt linse, sunt șterse de rochiile cucoanelor sau de propriile haine, de faţa de masă.

Prestigiu sau utilitate? La început, tacâmurile se numără mai ales printre obiectele menite a susţine prestigiul unui boier. Să privim un pic lista de cumpărături întocmită de marele boier Ienăchiţă Văcărescu încă de la 16 iulie 1773. El cere o serie de tacâmuri, printre care se numără castroane de supă, tipsii, talere, linguri, furculiţe, cuţite, ibrice, „căni“, zaharniţe, tăvi, farfurii, solniţe, sfeșnice și candelabre, toate în argint și porţelan.

1. *Ibidem*, pp. 42–42.
2. I.C. Filitti, *Arhiva Gr. Gh. Cantacuzino*, București, 1916, pp. D–G.
3. N. Elias, *La civilisation des moeurs*, ed. cit., p. 180.

Ceea ce dă importanță acestei liste nu este mulțimea obiectelor, care nu depășesc duzina obișnuită, ci ochiul boierului ce a privit la un moment dat un model, s-a lăsat impresionat și acum dorește să se înscrie într-un curent, convins fiind de valabilitatea și de grandoarea modelului de urmat. Nimic nu este lăsat la voia întâmplării, iar „Europa“ devine cuvântul de ordine. Tipsiile trebuie să fie mari, lunguiețe, cu mânere „așa cum se obișnuiește acolo în Europa“. Boierul n-ajunsese încă „acolo în Europa“, dar a frecventat curțile domnești și consulatele, astfel încât știe să ceară ca „furculițele să fie cu trei dinți, adică în forma celor de tip englezesc“. Oare îi era cu totul străin acest tip de furculiță?! Sarea nu se mai așază pe masă, ci în solniță de argint, muștarul e ținut în ibric, ca și lingurița sa pentru „senef“, untdelemnul se odihnește și el într-un ibric, pentru că „așa obișnuiesc europenii“. Cafeaua nu se mai bea din filigene, ci din „căni de Europa și nicidecum niște cești turcești de cafea“. Fie că pun sau nu lapte în cafea, alături trebuie să fie „un ibric iarăși pentru lapte *proportion*“. Dorința supremă: o zaharniță din care zahărul nu se va mai lua cu degetele, ci „așa cum fac europenii, cu cleștele, care ia zahărul și îl pun în căni“. Toată această argintărie ar trebui să fie „potrivită ca greutate, nici prea grea, nici prea ușoară, ci așa cum au obiceiul în zilele noastre nobilii în Europa“[1]. Lista lui Ienăchiță Văcărescu se înscrie în același proces de construire a prestigiului, a măreției, independent de „bune maniere“, pentru că aparențele sunt mult mai importante decât „bunele maniere“. Dar până la urmă cine susține că a mânca cu degetele e o manieră de prost-gust sau „neobișnuită“? Sulzer. Și? Boierilor noștri încă nu le pasă, pentru că străinii nu-i invadaseră dimpreună cu toată lumea și cu mofturile lor. Sunt adaptate și adoptate lucruri ce servesc ighemoniconului. Asta face acum Ienăchiță Văcărescu. Priviți-l în tabloul lui Anton Chladek: mândru, „decorat“ cu cele mai de seamă piese vestimentare, el, cel care în 1773 l-a cunoscut pe

1. Mihai Carataşu, *Documentele Văcăreştilor*, Litera, Bucureşti, 1975, pp. 59–61.

împăratul Iosif al II-lea, el, cel care nu s-a dat niciodată jos din scaunul marilor dregătorii, el, cel care în 1782 este primit în „asambleaua“ de la Viena de cancelarul Kaunitz și apoi iarăși de împărat[1]; el, cel căruia nu-i pasă de comportamentul în public și le oferă egalilor un spectacol deloc plăcut pentru ochiul aceluiași Sulzer: „la balul oficial al comandantului Brașovului, marele vistier s-a îmbătat într-atât, încât a dat afară în sala de bal tot ce consumase“ (*CS*/10_1, 473).

Când obiectele din argint sunt copiate folosindu-se metale ordinare, când numărul lor crește, înseamnă că folosirea lor a intrat deja în obișnuință. Imitarea lor, folosindu-se metale ordinare, poate fi legată și de coborârea lor în alte grupe sociale: mica boierime, negustorimea, meșteșugarii înstăriți. Postelnicul Gheorghe Comănescu este mic boier, din Comani, județul Olt. Printre obiectele din catagrafia sa se numără și „șase furculițe proaste“. Am putea pune sub semnul întrebării folosirea lor. Au fost găsite într-o „lădiță“, alături de „un cuțit, o lingură de cositor, două fărimituri de pietri de Țarigrad roșii“, în timp ce majoritatea obiectelor folosite în uzul cotidian se aflau în casă[2]. Ce l-a determinat să pună alături de niște pietre semiprețioase „șase furculițe proaste“? Valoarea lor nu este una de natură economică, ci una de natură simbolică; posesia lor nu presupune folosirea cotidiană, ci doar etalarea în momente importante: prezența unor musafiri de rang înalt sau a unor egali, cu scopul de a impresiona. Furculițe de cositor prost descoperim în averea familiei Gane, rareori printre obiectele de zestre ale fetelor de boier din provincie, deseori executate în argint prețios în catagrafiile marilor boieri.

Dar scenele surprinse de Sulzer nu se repetă, căci ocupațiile succesive rusești lucraseră mult la comportamentele boierilor, cel puțin asupra acelora etalate în public. Rămâne o masă foarte largă de „neadaptați“, pentru care degetele servesc încă și vor

1. Elena Piru, *Poeții Văcărești. Versuri alese*, Editura pentru Literatură, București, 1961, pp. IX–XI.
2. ANIC, Fond Mitropolia Țării Românești, CCXCVIII/24, 1805.

servi mult timp de aici înainte la îndeplinirea unei funcții vitale: hrănirea. „Poezirea“ lui Anton Pann nici măcar nu-l mai privește pe boier, căci la data prelucrării ei, el era deja departe. Ea îl privește pe cel ce se afla, în mod evident, în urmă sau un pic în afara acestui proces. Retipărirea ei arată că are încă un public care s-ar putea inspira din „bunele maniere“ ce îl vizau direct.

Sufrageaua și sufragiul

Felul de a se așeza la masa unui mare boier urmează un ritual specific: în compania prietenilor sau, cel mai adesea, a unei clientele; toți stau așezați turcește pe sofale în jurul unei mese mici și joase, pe care se află diferitele platouri cu mâncare. O astfel de masă, numită *suffrah/soffrah* – de unde și numele de sufragiu/sofragiu dat celui care se ocupa de servit –, este de fapt o tavă de aramă sau de cositor îndeajuns de mare ca să primească între șase și opt persoane în jurul ei (*CS*/10_2, 1277)[1]. Sofraua și sofalele obligă trupul să se chircească, să se inconvoaie în jurul mesei mici, pe divanele moi. Corpul este lăsat în voia obiectelor fără forme, a perinelor care îmbracă și ascund totul, printre divane și scoarțe, gata să picotească, să sastisească, să se înfrupte din șirul nesfârșit de bucate, acordându-și pauze lungi de savurare sau pur și simplu de digerare a felurilor când mai grele, când mai dulci, când mai sărate, când mai fade. Cu modernizarea mobilierului, trupul boierului este violent supus la o altă transformare, el trebuie să ia forma scaunului, bine așezat în fața mesei, să-și formeze noi deprinderi, noi atitudini, să impună corpului un alt tip de constrângeri.

O mărturie din 1830 ne atrage atenția că boierului îi este foarte greu să se acomodeze cu înlocuirea confortabilelor sofale cu mobile vieneze sau venețiene, țepene și rigide: „aparținând și el [Constantin Cantacuzino – n.n., C.V.-G.] înaltei aristocrații

1. *Cf.* Suraiya Faroqhi, *Subjects of the Sultan: Culture and Daily Life in the Ottoman Empire*, I.B. Tauris Publisher, 2005, p. 155.

române, se cerea să imiteze moda europeană și deoarece casa sa era frecventată și de generalii ruși, și-a aranjat-o cu mobile moderne, căci portul european nu prea se potrivea cu divanele turcești late, pe care oamenii să așterneau fără papuci. Vizitându-l odată [...] de abea mi-am putut reține râsul intrând în odaia lui, unde am văzut vreo zece boieri fumând din niște ciubucuri lungi, însă șezând fiecare turcește lângă câte un scaun pe jos, dar cu jobenul pe cap și cu aripile fracului tăvălite pe dușumelele odăii! Cantacuzeno însuși ședea pe canapea, însă celorlalți boieri le venea mai bine să stea pe pământ cu picioarele încrucișate după moda veche și fiindcă pe atunci nici turbanul nu se lua de pe cap, uitaseră să-și ia jobenul". Pictorul Miklós Barabás se amuză pe seama chinurilor prin care trec prietenii lui în încercarea de a se adapta noilor mode, noilor cerințe. Nimic dificil pentru el, educat și crescut cu astfel de constrângeri; autocontrolul, obișnuințele, manierele educației îl fac să-și mânuiască cu grijă și dibăcie corpul. Costumul european este uniforma care nu-l strânge, nu-i joacă feste, nu-i încurcă mișcările; probabil că și el, în anteriu și în ișlic, s-ar fi simțit la fel de străin. De altfel, Miklós Barabás vine de peste munți, din Ținutul Trei Scaune, unde s-a născut, de la Aiud, Sibiu sau Cluj, unde și-a desăvârșit educația și, mai ales, și-a câștigat existența ca pictor prin diverse case nobile. Această experiență i-a fost de mare folos în arta de a se îmbrăca elegant și de a se comporta în înalta societate[1]. Un alt tip de comportament, pentru un alt tip de societate, căci și la București, și la Iași există o înaltă societate compusă din mari boieri și din negustori bogați, dar aceștia au alt mod de a se prezenta în public[2]. Așadar, folosirea îndelungată a sofalelor poate fi cu greu înlocuită cu folosirea scaunelor, fie ele și vieneze. Cercul din

---

1. Andrei Veress, „Pictorul Barabás și românii" în *Academia Română. Memoriile Secțiunii Literare*, serie III, t. IV, Memoria 8, 1930, pp. 380–381.

2. Vezi analiza pe care o face Erving Goffman, *La mise en scène de la vie quotidienne*, 1. *La présentation de soi*, 2. *Les relations en public*, Édition de Minuit, Paris, 1973.

jurul sofalei, intimitatea trupurilor lungite, relaxarea gesturilor îi apropie pe convivi. Trupul țeapăn din jurul mesei cere un oarecare control al mâinilor, al chipurilor, al gândurilor.

Cunoaștem multele feluri de mâncare care se servesc la mesele boierești, dar știm mult mai puțin despre ordinea servirii lor, despre alimentele care se consumă cu prioritate, despre felul în care se așază, despre maniera de servire, așa cum se pare că se obișnuia printre aristocrații Franței din epoca luminilor. Dar, chiar și acolo, în secolul al XVIII-lea încă se practică așezarea diferitelor feluri pe masă, chiar dacă meniul le înșiră probabil în ordinea în care vor fi consumate[1].

Cafeaua și dulceața

Cafeaua este singura băutură care creează anumite gesturi și care impune un oarecare control al manierelor, și asta datorită ritualului creat în jurul obiceiului băutului cafelei. Cafeaua, dulceața, narghileaua, siesta sunt valorile orientale la care boierii, orășenii, negustorii nu renunță, oricât de criticați ar fi. Cu excepția siestei, fiecare dintre aceste „valori“ dezvoltă un întreg aparat: de la crearea unei dregătorii specifice la curtea domnească (ciubucci-bașa, cafegi-bașa, șerbegi-bașa, sofragi-bașa, ibrictar-bașa, peșcheregi-bașa) și angajarea unor servitori cu atribuții specifice, inclusiv în mănăstiri[2] – cafegii, ciubucii, șerbegii, sufragii, ibrictari, peșcheregii – până la prezența ustensilelor necesare – filigene, zarfuri, râșnițe, ciubuce, narghilele din lemn de cireș sau din lemn de iasomie, farfuriuțe și lingurițe, ibrice, talere, peșchire etc. Din foile de zestre nu lipsesc cele șase filigene cu zarfurile lor, „moara“ de cafea, lingurița pentru dulceață cu farfuriuța ei. Zarful și filigeana sunt singurele

1. Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, Édition Odile Jacob, Paris, 2002, p. 20.

2. De pildă, mănăstirea Cotroceni consuma în 1 740 două ocale și jumătate de cafea (cumpărată cu 5 taleri și 28 de parale). În 1823, mănăstirea dispune de „10 zarfuri de argint“ și numai „7 felijene de argint“, *Istoria Cotrocenilor în documente (sec. XVII–XX)*, Sigma, București, 2001, pp. 64, 90.

obiecte care se disting de celelalte prin folosirea lor separată. Dacă mâncarea poate fi servită din același castron pentru mai multe persoane, dacă paharul poate fi plimbat de la unul la altul, în filigean și în zarf se servește doar cafeaua în mai toate casele boierești și negustorești[1].

Ritualul cafelei este întotdeauna asociat cu ritualul dulceții (sau al șerbetului) și al ciubucului. Boierii români preferă cafeaua neagră, amară, foarte tare, fără zahăr, fără frișcă, mai toată ziua, chiar după ultima masă de seara. În casele marilor boieri se bea „cafea de Emen" sau „cafea franțuzească"; ceilalți au parte de „cafeaua proastă" sau „amestecată". Diferențele se simt atât la gust, cât și la pungă: „cafe încă ți-am luat 2 ocă, adecă una ocă cafe Emen de ace bună, pe care s-au dat 2 lei 15 parale, și una oca cafe și cincizăci dramuri de ace proastă, pe care s-au dat 65 de parale", scrie Catinca Racoviță surorii sale, Nastasia vistiereasa, aflată la Călugăra[2]. Suntem într-o epocă în care cafenelele se deschid peste tot în Europa, detronând cârciumile și tavernele, iar gustul cafelei este asociat cu euforia, sociabilitatea, rațiunea, agerimea de spirit[3].

În vremea ocupației rusești din 1828–1834, ceaiul devine, pentru scurtă vreme, o modă. Cafeaua și dulceața deschid orice discuție, orice primire, orice invitație, orice masă, orice serbare; sunt omniprezente, iar în cămările boierești se află zeci de feluri de dulcețuri și șerbeturi. Este un obicei interiorizat pe care boierii nu-l percep altfel, chiar dacă, de exemplu, își primesc musafirii la prima oră a dimineții cu chiseaua de dulceață sau la miezul

1. Vezi același obicei și în Imperiul Otoman la Suraiya Faroqhi, *op. cit.*, p. 156.

2. D. Furnică, *op. cit.*, pp. 9–10.

3. Despre cafea au mai scris: Irina Vainovski-Mihai, „Tradiții orientale în România: Cafea și cafenele", în *Romano-Arabica*, Centrul de Studii Arabe, Universitatea din București, Serie Nouă, nr. 1, 2001, pp. 123–132; Irina Stahl, „Le café au croisement des deux mondes. Exemple d'une acculturation volontaire dans la ville de Bucarest au XIX[e] siècle", în *Ethnologia Balkanica*, LiT, Berlin, număr tematic coordonat de Klaus Roth, Jutta Lauth Bacas, *Southeast European (Post)Modernities: Changing Practices and Patterns of Social Life*, 15, 2012, pp. 63–92.

nopţii cu cafeluţa neagră; chiar dacă un musafir trece, într-o zi, prin zece case boiereşti, unde de fiecare dată trebuie să înghită o linguriţă de dulceaţă şi un filigean de cafea.

Iată cum este descris ritualul cafelei de un martor ocular, medicul Andreas Wolf, în 1784: „Stăpânul casei bate din palme (este un semnal obişnuit care înlocuieşte clopoţelul folosit la noi) şi, într-o clipă, odaia de primire s-a umplut de slugi. Fata din casă, de obicei o ţigancă, aduce pe o tavă de argint un pahar cu apă proaspătă, împreună cu o chisea drăguţă, în care se găseşte aşa-numita dulceaţă. Aceasta o predă cucoanei, care apoi serveşte cu mâna ei pe fiecare musafir. Deoarece acesta este primul semn al onorurilor, indiferent de zi sau de anotimp, refuzul ar însemna o lipsă de cuviinţă. Oaspetele îşi ia, aşadar, o linguriţă bine umplută şi apoi bea după ea apă cât pofteşte. În timpul acesta apare cafegiul cu tava sa pe care se găsesc ibricul de cafea şi filigenele împreună cu suporturile. Se dă cafeaua nefiltrată [pregătită] de obicei fără zahăr, după cum am văzut şi la turci. Stăpâna casei întinde cu mâna ei fiecărui musafir filigeana cu cafea; în clipa aceea se apropie ciubugiul şi oferă pe rând fiecăruia câte o lulea aprinsă chiar atunci" (*CS*/10_2, 1267)[1].

Dacă ne întoarcem la lista de cumpărături a lui Ienăchiţă Văcărescu, observăm că în jurul cafelei se dezvoltă unele comportamente care forţează corpul să se supună anumitor reguli de igienă. Diversificarea obiectelor şi fixarea unor atribuţii specifice fiecăruia ar îndemna la ideea unui anumit comportament. Ibricul pentru lapte, zaharniţa, cleştişorul, „cănile europene" îl ajută pe fiecare musafir să se servească, oferind celuilalt un „spectacol" plăcut, fără ca degetele să alerge pe marginea filigenei, fără sorbituri lungi şi zgomotoase, fără ca bucăţica de zahăr să alunece printre degete înapoi în zaharniţă. Raţiunile boierului sunt destul de simpliste: spiritul de imitaţie, „aşa cum fac europenii" sau „aşa cum au obiceiul în zilele noastre nobilii în Europa", şi nu pentru că ar fi neplăcut sau jenant să-ţi plimbi mâinile prin toate cele.

---

1. Cafeaua este adesea interzisă în Imperiul Otoman din cauza sociabilităţii create în jurul ei. Suraiya Faroqhi, *op. cit.*, p. 217.

Este, de altfel, prima etapă în procesul de modificări comportamentale grăbite de numeroasele noutăți ce își vor face apariția regulat și repetat în societatea românească. Dar dacă băutul cafelei presupune o acțiune individuală – fiecare își poate savura cafeluța dintr-o ceașcă proprie și, preferându-se cafeaua neagră, nu prea se umblă prin zahar –, nu același lucru se întâmplă cu servirea dulceții sau a șerbetului. De altfel, șerbetul este servit numai în prezența unor musafiri de seamă; cei ai casei, prietenii primesc o dulceață. Servitorul aduce o tavă pe care se află una sau mai multe chisele cu felurite dulcețuri, cu lingurițe aferente fiecăreia, alături de un pahar de cristal sau o cupă de argint, trece prin fața fiecărui musafir, care este îmbiat să ia una sau două lingurițe de dulceață și să bea apă „la discreție" (*CS*/1, 680).

În 1830, obiceiul nu se schimbă prea mult. Se folosește aceeași linguriță, se bea din același pahar, iar Miklós Barabás, educat și cu pretenții, este oripilat de acest obicei, preferând să găsească zeci de pretexte decât „să lingă" lingurița după un altul: „Pe masă nu se afla nici vin, nici apă, nici pahare, însă în colțul sufrageriei stătea un arnăut cu o sticlă de vin și un pahar în mâini și cine dorea să bea îi făcea un semn, după care servitorul mergând în fața lui îi dădea un pahar umplut. Dacă însă rămânea ceva în pahar, nu se azvârlea nicăieri, ci paharul umplut plin să dădea musafirului care urma, așa că toți obișnuiau să bea din același pahar. Tot așa se lua și dulceața rămasă de la musafirul vecin, dacă din întâmplare n-a putut sorbi tot șerbetul de trandafir, pe lângă care mult se obișnuia și dulceața de lămâie. Acest fel curios de a servi dulcețuri îmi era atât de dezgustător, încât nu luam nicăieri dulceață zicând că nu-mi face bine și sunt oprit de doftori"[1]. Atât scena descrisă de Barabás, cât și cele două descrise de Wolf (1780) și Recordon (1812) arată că există o anumită apropiere între gazdă și musafir/invitat. Ultima îi are în vedere mai ales pe cei cunoscuți, iar

1. Andrei Veress, „Pictorul Barabás și românii", în *Academia Română. Memoriile Secțiunii Literare*, série III, t. IV, Memoria 8, 1930, p. 382.

ritualul se desfășoară în intimitate, între prieteni; legăturile afective se exprimă nu numai prin împărțirea alimentelor ritualice – cafeaua, dulceața, vinul, apa, tutunul –, ci și a ustensilelor – lingurița, farfuriuța, paharul, ciubucul, narghileaua. „Vino mâine dimineață la mine să bei cafeaua și ciubuc“[1] constituie invitația cotidiană ce se face mai ales între bărbați, fie că se întâlnesc pentru un joc de cărți, fie că se întâlnesc pentru afaceri cu caracter politic. Sociabilitatea masculină este o formă asociativă orientală, care reușește să supraviețuiască vreme îndelungată fără a știrbi cu nimic succesul salonului.

În paralel se dezvoltă și o „manieră individuală“ de punere în scenă a acestui ritual, destul de firav însă, care este inclus în „aparatul grandorii“. Și mai mult în prezența „străinului“, așadar, în prezența unui public diferit de cel familial sau de grupul de prieteni, ustensilele devin parte dintr-un proces de etalare a poziției sociale. „Mosafirii“ sunt primiți cu porțelanuri de Saxonia, cu ceșcuțe de argint, cu lingurițe poleite cu aur. Ustensilele se comandă la Sibiu, la Viena, la Paris sau la Veneția; unii țin să noteze cu precizie calitatea acestora: „șase ceșți de Saxonia, cu smalț și suflate cu aur“; dar au și „12 zarfuri cu feligenele lor“[2] sau „12 farfurioare de argint cu ceșcuțele lor, din cele suflate cu aur“ și „12 lingurițe de dulceață“[3]. Din lista de cumpărături pe care boierul moldovean Iacob Paladi o avea deschisă la magazinul ieșean *Magasin de nouveautés et de modes* observăm că, între 1833 și 1843, cucoana cumpără mai degrabă pălării de paie („*un chapeau en paille de dame*“ sau „*un chapeau de dames en satin*“), mănuși, flori și chiar castraveciori. Recuperează totuși în 1840 și 1842 cu două servicii de ceai și două „*services de doulcée*“ (*sic!*), foarte scumpe de altfel, 44 de

---

1. *Amintirile colonelului Lăcusteanu*, publicate și adnotate de Radu Crutzescu, comentariu istoric de I.C. Filitti, București, 1935, p. 100. Invitația făcută de boierul Alexandru Filipescu Vulpe colonelului Lăcusteanu.

2. Foaia de zestre a Masinichii Nicolae Glogoveanu [d. 1800], publicată în *AO*, XXI, 1942, p. 168.

3. Foaia de zestre a Elenei Romanitis, 1 februarie 1816, publicată în *AO,* XXI, 1942, p. 169.

ducați, respectiv 45 de ducați. Printre lucrurile cumpărate se află și „*6 crachoires*“, numai în 1840, ceea ce este un pas înainte și important pentru acea vreme; scuipători utilizate mai ales în zilele de bal[1].

Populară, cafeaua își va găsi utilitatea și în medicina de la începutul secolului. Cu studii la Viena sau Paris, medicii țin seama în principate de succesul de care se bucură cafeaua în dezbaterile și disputele medicale. Când oferă povețe pentru prevenirea sau vindecarea de holeră, medicul Constantin Vârnav vorbește de miracolele săvârșite de cafea: „spre potolirea greaței s'au dovedit foarte de folos și cafeaoa neagră, făcută tare din care se dă bolnavului tot la 15 minute câte o linguriță de masă sau și mai puțin; însă nu caldă, ci rece și fără zahar“. Rețeta are și mai mare efect dacă se adaugă câteva picături de „alămâie“[2].

Narghileaua și siesta

Narghileaua completează sau însoțește cafeaua și dulceața. Așezați pe sofalele ce înconjoară încăperea – o cameră din casa unui boier –, boierii își savurează narghileaua, după ce, în prealabil, au luat o dulceață de portocale și și-au potolit setea cu o bragă sau cu un lichior. La modă sunt narghilelele din lemn de iasomie, „lungi de câteva picioare, cu cupe de porțelan roșii“, iar tutunul este foarte aromat (*CS*/10_2, 1217). Pentru a da parfum acestui tutun se îndeasă în narghilea și câteva gogoși frumos mirositoare, cunoscute sub numele de hurse.

În 1818, moda se schimbă în favoarea ciubucelor lungi din lemn de cireș „la care sunt îmbucate muștiucuri lungi de o palmă“, unele încrustate cu aur sau cu bucăți de mărgean cizelat. Narghileaua se găsește în toate spațiile de adunare. Recuzita se specializează și multiplică. Se presupune că o mare curte

1. D. Furnică, *op. cit.*, pp. 371–372.
2. Constantin Vârnav, *Despre holera epidemicească sau istoriea ei în scurt, chipul în care se arată și în care se lățește, cât și mijloacele de a se feri și de a se vindeca de ea fără doftor*, Iași, în Tipografia Albinei, 1848, p. 32.

boierească avea până la „o sută și mai bine de asemenea scule costisitoare de fumat“ (CS/1, 761), plus tutunul întotdeauna de bună calitate și parfumat. De aici coboară în cluburile boierești înființate pe vremea lui Caragea și chiar în cafenelele din orașe, în special în cele turcești. La curtea domnească, a fuma în prezența domnului este o mare onoare. În funcție de rang, unii o pot primi, alții nu. De altminteri, narghileaua și ciubucul sunt instrumente ale aristocrației, necesare în diferențierea socială, în timp ce luleaua se adresează tuturor.

Oriental întru totul, ritualul narghilelei se desfășoară grandios în prezența personalităților otomane. Boierii și domnii nu se pot dispensa de punerea lui în scenă nu numai pentru că face parte din obișnuințele cotidianului, ci și pentru că este o modalitate de „reprezentare“ în fața celuilalt. Primirea lui Vodă Ghica de către guvernatorul Rumeliei, Husein Pașa, la Vidin în 1840 îl impresionează pe căpitanul Lăcusteanu nu atât prin maniera de desfășurare, nu atât prin felurile consumate – le știe foarte bine –, cât prin grandoare: „Cafelele și ciubucele veneau neîntrerupt (Vodă ne dedese voe să tragem ciubuc față cu Măria Sa și cu turcu). Câte treizeci de ciubuce intrau deodată, toate cu edecurile lucrate în brilianturi, zarfurile de la ceștile de cafea erau de aur și lucrate în brilianturi“[1]. Cu alte cuvinte, a fuma în preajma lui Vodă este o impolitețe, dar bunăvoința se transformă într-un privilegiu demn de remarcat.

Trupul leneș, trupul în adormire, trupul în repaos, trupul în siestă sunt imagini deseori condamnate de către călătorii străini. Este însă vorba de o altă percepere a timpului: boierul își acordă timp pentru a savura cafeaua, timp pentru a-și fuma ciubucul; cafeaua „cu zaț, neîndulcită [...] se bea fierbinte, savurată picătură cu picătură, aproape întotdeauna trăgând în același timp din pipă“ (*CS*/1, 680). Siesta joacă un rol la fel de important ca și mersul la biserică. După principalele mese din zi, la prânz și seara, urmează o „perioadă“ de retragere într-o

1. *Amintirile colonelului Lăcusteanu*, ed. cit., p. 85

stare de letargie, între somn și veghe. Uneori se „câștigă“ liniștea sau voia bună cu câteva hapuri de magiun sau de afion. Magiunul este o combinație de opium, lemn de aloie și plante aromate; preparatul, sub formă de hapuri, se înghite cu apă sau cafea. Afionul este opium pur, obținut din mac, și se consumă ca atare[1]. Cât de des se foloseau narcoticele nu putem ști. Andrei Oișteanu consideră că folosirea sa se generalizează mai ales după instaurarea regimului fanariot[2], însă eu cred că ar fi vorba de o folosire în scopuri curative la nivelul aristocrației mari.

În Imperiul Otoman, opiumul este tolerat, iar Evliya Celebi îi găsește în Anatolia pe artizani și pe soțiile lor consumând opium[3]. Opiumul se află printre produsele comercializate de spiterii, pentru că el oferă nu numai plăcere, ci alină și durerea. De pildă, Marghioala Calimachi cere de la spițerul Lochman „trei dramuri spirt de afion“[4]. Dar se pare că opiumul putea fi oricând procurat de pe „piața neagră“ de la băcani, evrei sau argintari. Deși li se interzice în repetate rânduri, una dintre interdicții datând din 18 noiembrie 1819, să comercializeze „sublimat, opium, arsenic și specimene mercuriale“, negutătorii nu se lasă prea mult intimidați (*U*/12, 255).

Urmele afionului apar mai cu seamă în documentele medicale. În rețete, el își găsește utilitatea în calmarea durerilor[5], iar un manuscris de la sfârșitul secolului al XVIII-lea arată intensa sa utilizare în obținerea plăcerii trupești, fiind asociat atât cu stimularea potenței, cât și cu „stâmpărarea“ trupului: „așișderea și afionul, măcar că cei de la răsărit îl socotesc foarte

1. Lazăr Șăineanu, *Influența orientală asupra limbei și culturei române*, București, 1900, II, pp. 9–10, 241.

2. Andrei Oișteanu, *Narcotice în cultura română. Istorie, religie și literatură*, Polirom, Iași, 2011, pp. 98–100. A se vedea și capitolul dedicat tutunului, pp. 102–124.

3. Suraiya Faroqhi, *op. cit.*, p. 217.

4. Nicolae Iorga, *Documentele Calimachi*, II, p. 52, 24 februarie 1813.

5. O rețetă din 20 iunie 1831, pentru combaterea holerei, prescria pe lângă izmă, mușețel, prafuri de revent, și șase dramuri de opium (P. Gh. Samarian, *op. cit.*, II, p. 194)

îndemnătoriu de pofta împreunării și făcătoriu de chef" (BAR, mss. 4841, ff. 80-87).

Alții îl consumă din obișnuință, fără să se gândească prea mult la el ca la o „otravă", cum atrage atenția medicul Iuliu Barasch, ci doar ca la o alinare a „cumplitelor veacuri trăite"[1]. Liniștea și calmul asigură binele trupului. Timpul curge în ritmul meterhanelei, fără să grăbească pe nimeni.

A avea sau a nu avea bună politie

În 1826, marele boier Dinicu Golescu ajunge în Bavaria, unde dă de o altă lume, de un alt fel de civilitate. Reflecția sa, comparativă, ne oferă o importantă analiză asupra comportamentelor diferitelor categorii sociale. Reflecțiile boierului Dinicu Golescu se construiesc pe măsură ce înaintează în Europa civilizată. „Toți lăcuitorii [din Bavaria – n.n., C.V.-G.] [...] au firească slobozenie și îndrăsneală fără de obrăsnicie; căci când se întâlnesc cu altul sau de treaptă mare, sau deopotrivă, numaidecât îi dau închinăciune cu pălăriile în mână. Și de le va face cinevaș orice întrebare, îi răspund cu îndrăsneală, dar cu un mijloc așa de *politefsit și dulce*, încât întrebătoriul rămâne foarte mulțumit. Dintr-aceasta a lor urmare, ce au către tot omul, să cunoaște că sunt *politefsiți* și *luminați prin învățătură*, știindu-și fieșcare datoriia sa; și de aceia, de bunăvoie să poartă bine cu fieșcine. Iar la noi, lăcuitorii, *din multa juguire* ce au avut, și *neluminare*, nu-și cunoaște nici datoria către altul, aducând închinăciune numai aceluia de care se teme, cum stăpânu[lu]i său, zapciului, ispravnicului, de-l va cunoaște; iar către oricare om nu-ș scoate căciula, fie măcar de cea mai mare treaptă. Cum mi s-a întîmplat chiar mie, să mă întâlnesc cu mulți lăcuitori cu căruțe pe drumuri, și nici unul nici căciula ș-au scos, nici

1. Iuliu Barasch, *Curs de igienă populară, dat în lecțiuni publice de duminică în anii 1854 și 1855 în Colegiul Național de către dr. Iulius Barach, profesor de istorie naturală la Colegiul Național și la Școala de hirurgie*, București, tipărit în Tipografia de la Colegiul Sfântul Sava, 1857, p. 2.

drumul jumătate me-au lăsat, în vreme ce, văzându-mă cu barbă, m-au cunoscut că sînt de treapta Divanului." Or, țăranii întâlniți de Dinicu Golescu în timp ce-și îndeplinea slujbele prin țară reprezintă supușii obedienți și plătitori de dajdii, biruri și zaherele, mult prea săraci în toate spre a se gândi sau a-și însuși alte reguli decât cele ale supunerii. Regulile supunerii sunt cele care construiesc comportamentele. Același Dinicu Golescu mărturisește: „iar mai tânăr fiind, dar ispravnic, și împrejurat de slugitori, atunci întâlnindu-mă, au căzut la pământ, cu capetele goale, ca niște vinovați de moarte, ce ar fi așteptat scăpare de la mine. Cum și chiar supușii miei, mie îmi dau închinăciune, iar altuia, fie și mai mare și mai bătrân, căci nu are trebuință de acela, nu-i dă închinăciune". Cauza pare a fi lipsa de educație, întunericul în care trăiesc majoritatea supușilor, fără acces la lectură sau la orice formă de instrucție: „din care să adună că neînvățătura și înjuguirea prostește pre om, făcându-l și rău... Cum și cei ce sunt oareșce de mai înaltă treaptă decât proștii țerani obicinuiesc către treapta cea mai mare să se arate cu nesupunere și necuviincioasă lingușire, iar către cel mai mic, răstit și îngânfat, vrând numaidecât să-i arate că este mai mare decât acela".

Dinicu Golescu amestecă buna purtare cu trăsăturile de caracter, moravurile cu aprecierile critice la adresa „omului ordinar", cum îl numește Michel de Certeau[1]. Ascuns în lumea lui, țăranul este acuzat că nu prea știe ce este „buna politiie", că doar slugărnicia, prostia și superstițiile îl țin departe de orice învățătură comportamentală. El este mojicul, ticălosul, ciobanul (termen folosit cu sens peiorativ), luat ca reper în manualul de civilitate compus de Anton Pann. Abia copiii lui Dinicu Golescu se vor gândi să-l scoată din întuneric pe acest țăran îndobitocit de muncă și de superstiții prin promovarea unei educații de masă. Dar împotrivirile sunt pe măsură. „Însumi am auzit pe o rugină de boier mare zicând că nu trebuie școli prin sate

1. Michel de Certeau, *L'invention du quotidien*, 1. *Arts de faire*, Paris, Union Générale d'Éditions, 1980, p. 38.

și țăranul nu trebuie să învețe carte, că, de se vor face toți învățați, nu are să li mai lucreze moșiile și cine să le clăcuiască?", scrie cu indignare Scarlat Dăscălescu, un cugetător din secolul al XIX-lea, cum îl numește Nicolae Iorga[1]. Or, despre un proces de civilizare a acestui țăran lăsat să trăiască doar după regulile morale ale Bisericii și sub îndrumarea preoților nu poate fi încă vorba.

Ceea ce se impută adesea omului de rând este trivialitatea în gesturi, în vorbe, în comportament. Este însă dificil de știut, pentru noi, astăzi, ce putea să însemne pe atunci acest cuvânt. Dacă privim în interiorul literaturii epocii, versificată sau nu, trivialitatea este o componentă importantă. Teatrul lui Iordache Golescu are părți importante din această zicere fără perdea. Pentru a defini trivialitatea, ar trebui să înțelegem când are loc separarea netă între diferitele categorii sociale, când se izolează boierul de cei mulți, când orășeanul înstărit se desparte de restul mahalalei. Nu cred că se poate vorbi de o claustrare a diferitelor categorii sociale până la Regulamentele Organice, și probabil ceva vreme după aceea. Oamenii se intersectează în diferitele împrejurări ale vieții. Dat fiind că educația este precară de sus până jos, diferențele sunt mai degrabă economice decât comportamentale.

Bunul creștin și bunele năravuri

Reguli de bună purtare a bunului creștin se regăsesc în diferitele scrieri cu caracter religios. Multe dintre ele sunt predicate de la amvon de către înalții ierarhi ai Bisericii și mai puțin de preoții parohiali mult prea simpli și prea puțin instruiți ca să cunoască și să ofere sfaturi de civilitate. Aceste reguli minimale se adresează bunului creștin, indiferent de statutul social, și sunt în acord cu viața religioasă.

1. N. Iorga, „Un cugetător politic moldovean de la jumătatea secolului al XIX-lea: Ștefan Scarlat Dăscălescu", în *AARMSI*, seria III, tomul XIII, București, 1832, p. 40.

Ziua bunului creștin începe cu semnul sfintei cruci și cu un gest de recunoștință pentru lumina soarelui ce apucă să o zărească și în această zi. La slujbă, creștinul pășește cu credința în suflet și se remarcă prin sobrietatea gesturilor: „îndată depune acoperământul de pre capul tău, adecă căciulă sau pălărie, că cu aceasta arăți buna cuviința ta“. Conduita bunului creștin se completează cu îndemnuri la sobrietate și cu sancționarea acelora, destul de numeroși, prinși de mondenitatea oricărei adunări: „și după ce ai intrat în besearică, aflându-ți loc, în pace stai acolo, și te ferește de obiceaiul cel mojicesc al norodului celui prost, mai vârtos când sunt în besearică, șoptesc neîncetat, și vreamea cea de rugăciune întru deșărtăciune o petrec“. „Nu grăi cu nimeni“, sună sfatul, mai apoi creștinul este îndemnat să se îndrepte către altar și către sfintele icoane, la care trebuie să privească cât timp se rostesc cuvintele sfinte, fără să caute cu „ochii încoace și încolea“. Bunul creștin nu ia niciodată în derâdere cele sfinte: „nici în bârfeale, glumi și râsuri cuvintele lui Dumnezeu să nu se amestece“. Sunt norme destul de puține care par a se adresa tuturor, regăsite în diferite scrieri, de la Ștefan Episcupescu, în ale sale memorii, până la Anton Pann. Bunele năravuri descrise aici apar în culegerea *Îndreptări moralicești tinerilor foarte folositoare*, tipărită la Buda în 1813, în Tipografia Universității Ungurești din Pesta, pe cheltuiala lui Ioan logofăt, neguțător și cetățean al Timișoarei. Publicul unor astfel de îndreptări este o temă de cercetare în sine. Ioan logofăt, negustor și cetățean al Timișoarei, trebuie să fie un cunoscător de carte, o notabilitate interesată de distincția socială. Autorul acestor *Îndreptări* este Dimitrie Țichindeal, cunoscut pentru zelul cu care aduna reguli, povețe, norme de bună purtare. Dimitrie Țichindeal se numără printre autorii cei mai apreciați în epocă. Pentru Ion Heliade Rădulescu și, mai târziu, pentru Mihai Eminescu, acest preot și dascăl din Banat este un erou. Lucrările sale sunt citite, tipărite și retipărite, la ele adăpându-se o întreagă generație ieșită din această clasă de mijloc. Culegerile sale de „adunări moralicești“ nu sunt ori-

ginale, ci doar traduse și adaptate după iluministul sârb Dositei Obradovici, preumblător prin Europa, cunoscător de multe limbi și cititor de multe cărți. În călătoriile sale, Dositei Obradovici s-a întâlnit cu manualul de civilitate al francezului Jean-Baptiste de La Salle, *Les règles de la bienséance et de la civilité chrétienne* (1702), reeditat și readaptat încontinuu în secolul al XVIII-lea. Dimitrie Țichindeal a fost influențat de spiritul iluminist al savantului sârb, propovăduind importanța învățăturii.

În 79 de pagini sunt consemnate doar o parte dintre practicile care alcătuiesc bunele năravuri, eliminându-le pe cele care i se păreau nepotrivite sau nefolositoare comanditarului *Îndreptărilor*. Dincolo de apartenența sa la creștinătate, Ioan este negustor și cetățean al urbei, așadar este interesat de comportamentul în societate. Folosirea cuvântului „cetățean“ se leagă de statutul său de locuitor al orașului Timișoara, și nu știm dacă ar putea avea legătură cu Revoluția Franceză, încă vie în amintirea contemporanilor. Această declinare de identitate se observă și în cuvântul introductiv, unde raportul dintre suflet și trup este inversat. Trupul este purtătorul sufletului, scrie autorul, iar acest trup nu trebuie neglijat, ci împodobit cu toate artificiile spiritului: „podoaba cea din afară“.

Dimitrie Țichindeal și mai apoi Anton Pann nu fac decât să rescrie și să reinventeze, cu talent și mult umor, regulile atât de necesare în construirea unei identități sociale. Bunele năravuri pe care le prezintă se adresează creștinilor care învață să-și depășească condiția prin autocontrol. Precizarea necesară se adaugă: năravurile bune aparțin elitei, o elită socială deja ridicată din punct de vedere economic, dar care trebuie să se distingă și prin educație pentru a deveni un model și pentru ceilalți. Românii și sârbii au nevoie de aceste elite pentru a ieși de sub autoritatea și influența lumii otomane, pentru a construi proiecte moderne pentru națiile lor[1]. Obradovici, Țichindeal, Pann

1. Wladimir Ficher, „Dositej Obradović and the Ambivalence of Enlightement“, în Harald Heppener, Eva Posch (ed.), *Encounters in Europe's*

militează pentru ridicarea prin educație a clasei de mijloc, diferită prin moravuri și instrucție de cei bogați, de elita politică, incapabilă să-și scoată națiile din criza politică și mai ales identitară. Bunele năravuri nu sunt simple mofturi, ci reguli necesare de distincție socială.

Controlul trupului ocupă un loc principal în comportamentul bunului creștin: „mâinile tale în nădragi la mădulariul cel ascuns, înaintea oamenilor să nu le bagi, nici să te scarpini, nici să te atingi de dânsul". Într-o epocă în care apa este inutilă în păstrarea igienei, o astfel de regulă este mai mult decât greu de ținut. Cum altfel, în vremea aceea, decât prin scărpinat pot fi ostoite mâncărimile provocate de păduchi sau de mizerie?! „Socotește tu singur întru tine, și vei vedea cum nu e lucru frumos", își îndeamnă autorul cititorii la reflecție, insistând pe necinste și rușine. Dar ce rușine poate fi asta într-o lume în care scărpinatul este firesc?!

Timpul adunării, timpul petrecerii este un timp al interiorului, al iernii, când oamenii se strâng în jurul focului pentru vorbe și dansuri, pentru joc și joacă. Or, focul este reperul în jurul căruia se vădește buna purtare, iar în funcție de asta omul este taxat de civilizat sau mojic. Nu ocupa tot locul de lângă foc, întinzându-te ca un „zid", lasă-i și pe ceilalți să se bucure de căldură, nu scuipa în foc, nu-ți întinde picioarele, mai ales când frigările se rotesc sfârâind, nu întinde mâinile, jucându-te cu flăcările, nu te juca nici cu vătraiul, stârnind scântei, nu sta cu spatele că te poți aprinde. Nu băga degetele în gură, nu-ți roade unghiile, nu-ți dezgoli picioarele arătându-ți izmenele – sunt toate comandamente capabile să strunească trupul, din afară, prin raționalizarea gesturilor.

Apucăturile nebunești și nesuferite sunt sancționate, și se recomandă îndreptarea lor. Altele sunt tratate pe măsura scârbei, dezgustului, jenei pe care le provoacă necurățenia gestului mult prea intim și prea urât pentru a fi săvârșit de față cu

---

Southeast. The Habsburg Empire and the Orthodox World in the Eighteenth and Nineteenth Centuries, Bochum, 2012, pp. 217–230.

alții. Bunele năravuri oferă distincție și asigură respectul celorlalți, înfățișând privirii spectacolul trupului bine învelit și împodobit. La masă, în adunare, la plimbare, în comunitatea umană, trupul participă la *simfonia* lumii prin frumusețea gesturilor.

Toate bunele moravuri încep și se sfârșesc cu potolirea stomacului. Trebuințele burții domină orice altă preocupare și sunt folosite la fabricarea comportamentelor civilizate. Prezența celorlalți este circumstanța care impune constrângerile necesare unei bune conduite. Sfaturile lui Dimitrie Țichindeal se adresează individului prins în sociabilitatea celorlalți. Învățăcelul urmează conduita bunelor năravuri care poate fi lăsată deoparte doar când comportamentul gazdei, al celor mari, deosebiți ca rang și poziție în societate, este altul.

Invitat la masă, tânărul învățăcel se supune unui ritual, intrând în atmosfera năravurilor casei. Masa se deschide cu un „Tatăl nostru“, dar numai după ce mesenii și-au spălat mâinile. Jean-Baptiste de La Salle (*Les règles de la bienséance et de la civilité chrétienne,* 1702), din care bănuim că s-au inspirat multe dintre bunele moravuri ale epocii, așază în fața meseanului un instrumentar minimal pentru a lua masa în mod „civilizat“: prosop, farfurie, furculiță, lingură. Acestea n-ar trebui să fie împărțite, ci folosite de tânăr pe tot parcursul mesei. Țichindeal nu pune în față nimic, ci doar masa plină de bucate și, în funcție de servirea lor, își organizează sfaturile astfel încât să scoată în evidență gestul, și nu instrumentul. În plus, în această epocă, tacâmurile sunt mai degrabă accesorii elitiste, mai puțin cunoscute tinerilor din clasa de mijloc, struniți în constrângerile sociale cu scopul de a deveni elita unei identități sociale asumate și afirmate.

Pâinea este primul aliment care se așază pe masă și care dictează bunele năravuri: „pâinea ta nu o frânge, nici sfărâma cu mâinile, ce de nu va fi tăiată bucăți cu cinste cu cuțitul o taie“. O singură excepție: nu se taie pâinea caldă sau moale. În Europa aceleiași epoci, pâinea e ruptă, gestul fiind considerat mult mai „civilizat“. Carnea ar trebui tăiată bucăți cât mai mici, ca să poată fi mestecată fără a oferi un spectacol dizgrațios:

„bucăturile carele mănânci le fă mici de măsură, ca să le poți înghiți, iară să nu te îneci cu dânsa, că prost lucru iaste a umbla gura preste măsură, cât să nu poți înghiți sau rumega“. De carne se leagă alte atitudini aspru sancționate: „nici să iai din mâncare și să duci la nas ca să mirosești, apoi să mănânci“, sau „rușine iaste și aceasta, când mânânci, să arunci oasele din carne sau din alte poame supt masă“, sau „urât lucru iaste și acesta, la vrémea cinei a ținea cuțitul tot în mână și a înpunge cu el în toată mâncarea și a duce la gură mâncarea cu el“. Norbert Elias vorbește de o evoluție lentă a moravurilor legate de luarea mesei, care s-au impus de la o generație la alta dintr-o nevoie acută de distincție socială. Furculița și cuțitul nu au fost acceptate peste noapte și nici nu au generat dintru început atitudinile cunoscute astăzi, ci integrarea acestor atitudini se înscrie în nevoia de prestigiu, și mai puțin în nevoia de a evita contractarea anumitor boli contagioase[1]. La Țichindeal, furculița este departe de a fi primit un rol important, ceea ce ar susține ideea că nu a pătruns prea mult în bunele năravuri, deși suntem în 1813. „Întingând sau mânând bucătura de mâncare în zamă sau în altceva și aducând-o la gură, și mușcând dintr-însa, să nu o înmoi a doao oară în blid. Și toată bucătura să-ți fie mică ca să o poți înghiți“, se recomandă când lucrurile amestecate sunt firești, iar toleranța față de anumite maniere este încă mare. Sensibilitatea românilor, sau mai bine zis a unei anumite categorii sociale, nu atinge încă nivelul celei din societatea franceză sau engleză a timpului. Acolo, folosirea furculiței se generalizează pentru a elimina gestul penibil al degetelor murdare de grăsime și pentru a evita jena provocată de sosurile care se scurg pe mâini. Acest grad de penibilitate abia atinge sensibilitatea societății românești.

1. N. Elias, *La civilisation*, ed. cit., pp. 167–183.

Reguli de bună purtare în adunare

Trupul, ca și societatea, trece printr-un proces de civilizare. Tot felul de reguli, prescripții, constrângeri ar trebui să prelucreze gesturile și gândurile astfel încât să se ofere privitorului un trup „împodobit", „înfrumusețat", „plăcut". Nu este vorba numai de haine, de înfățișarea exterioară, așadar, deja vizibilă, ci de „punerea în scenă" a unui set de atitudini menite a oferi distincție socială. În „adunare", în „conversație", la „preumblare", individul trebuie să fie foarte atent la propriul trup, la propriile gânduri, trebuie să-și impună o serie de autoconstrângeri pentru a crea o bună impresie, dar mai ales pentru a se deosebi de un „animal".

În „Școala moralicească", Anton Pann îl învață pe locuitorul din politie ce este bine și ce este rău atunci când se află în compania celorlalți sau atunci când este privit de alții. Același lucru îl face și Iordache Golescu cu ale sale *Povățuiri pentru buna-cuviință*, adresându-se de această dată aristocratului, nu prin intermediul unei lucrări de civilitate, ci cu ajutorul maximelor și al proverbelor. Politia și ipolipsisul sunt achiziții ale unei lumi trăitoare în urbe, cetate, politie. Buna politie trebuie să-i asigure orășeanului distincția socială pentru a-l separa și a-l deosebi de țărani.

Înainte de a purcede la sfaturile poezite de Anton Pann, propun să ne oprim o clipă asupra mărturiilor lui Tache Merișescu, fiu de negustor, citadin și plin de ifose fără ifos. „Eti, așa poartă la București", răspunde când este apostrofat pentru ținuta bogată și nepotrivită, afișată printre culegătorii de la viile boierului Băleanu. Tot printre culegători mai are loc o scenă care îl distanțează pe „politicosul" politiei de lumea măruntă și „proasta politie" a satului: „ne-am sculat și noi, dară pentru că culegătorii mâncaseră carnea cu mâinile, nici o furculiță sau cuțitu nu era la toată masa". Suntem în octombrie 1814. Crescut la Colentina, Tache se crede și se vrea departe de orice norod primitiv. Nu pune niciodată astfel de etichete, ci doar punctează, ori de câte ori poate, bunele sale maniere comparate cu ale celor

întâlniți în perigrinările sale. Iată o altă scenă, petrecută în casa unei țărăncuțe din Cioplea: „Păunica au gătit mămăligă, era de meiu, au turnat-o pe masă și făcea bucățele; au turnatu și laptele ce era prin oalele smântânite, au pus și brânză de vacă. Mi-au zis: «Mănâncă, neică!» Am zis că eu am mâncat turta după coardă. Am cercatu mămăliga și ovăzu. Am vrut să mănânc, dară tare crâșnia pen dinți. A pus-o în lapte, au zis că așa este bună. Am gustatu cu o lingură de lemnu, dar să lipia de gură, nefiindu deprins, nici cu mămăligă de meiu, nici cu lingură de lemnu. La noi, și la toți, era linguri de cositoru, și cu tacâmuri, tot de cositoru, cirbalâcuri și castroane mari și mici, totu de cositoru. Pe la Paști, și la Crăciunu, scotea de argintu la masă, era și farfurii, dar nu umbla pen casă. Îndată s-au sculat de la masă, s-au spălatu toate, încă și eu“[1]. O scenă de viață cotidiană, simplă, petrecută într-o casă de țărani din Cioplea, nu foarte departe de București. Și aici observăm nevoia permanentă de apă pentru a curăți degetele muiate prin mămăligă sau sosuri. Țăranii din Cioplea se bizuie pe un instrumentar destul de redus, poate din cauza penuriei, poate doar pentru că nu au obișnuința folosirii a multe tacâmuri pentru o hrană simplă. Nici acasă la negustorul Foti Merișescu tacâmurile nu se folosesc în toate zilele; „nu umbla pen casă“, scrie. Sunt scoase însă cele de argint la marile sărbători. Manualul lui Anton Pann se adresează celor ca Tache Merișescu, membru al unei generații care a făcut cunoștință cu cuțitul, furculița, lingura, fie de cositor, fie de argint, și care își poate întrebuința conștient deprinderile pentru a dobândi distincția socială.

Controlul mâinilor necesită o supraveghere drastică: să nu le duci „spre părțile cele ascunse“, să nu te scarpini cu ele în „locurile acelea“, să nu le vânturi „fără loc și fără treabă“. „Deștele mânii“ nu trebuie băgate în gură sau linse, așa cum numai „câinii“ fac, nici să le trosnești într-o „pornire nebunească“, căci nu este deloc „un lucru de laudă“. Unghiile nu trebuie să fie tăiate „de față cu alții“, nici roase cu dinții, nici lăsate „scârnave,

1. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 1773, ff. 20–21.

necercetate", „ci adesea îngrijește / Să le tai cum trebuiește". Mâini ce bat ritmul pe masă sau în farfurie, coate ce se îndreaptă către coastele vecinilor, picioare ce joacă ici și colo, trasul de haine sunt gesturi „nebunești". Și, mai presus de toate, este prea de ocară să te întinzi, încordându-ți mâinile și pieptul „ca proștii, ca nătărăii, / Și după cum fac dulăii".

Gura, ochii, nasul merită toată atenția. În adunare este „lucru de rușine" „să murmurești au să fluieri, / Și ca ciobanii să șuieri". Și mai de rușine este comportamentul ce-l au unii care, gândind ca fac vreo „figură" (glumă), atunci când vorbesc „strâmbă din gură", „scârție din măsele", „umflă obrajii", „scot limba", mestecă, „strâmbă buzele când la deal și când la vale", își răsucesc mustața, își netezesc cu „neastâmpăr" barba, „umblă în cap cu ceasu" să-și dreagă „perii". Plictiseala, oboseala, tristețea ar trebui alungate de pe chip, întrucât ar putea fi interpretate ca lipsă de respect sau ca dezinteres față de ceilalți: „Să nu casci, că te hulește: / Că o faci din lenevire, / Sau că îi faci să se gândească, / Că n-ai poftă să-ți vorbească". De altfel, chipul posomorât, întristat, nu place nimănui. De vrei să suspini și să oftezi, fă-o la tine acasă și nu de față cu ceilalți. Lor trebuie să le oferi un chip plăcut, înfloritor. De aceea, înainte de a ieși din casă, se dau jos hainele de noapte și se pun haine „potrivite" pe trup, dar nu prea din „cale afară", că pici în patima „muierilor" și a „nebunilor". Iordache Golescu recomandă haine simple, fără prea mare „podoabă", care să nu creeze imaginea de „păpușă", curate, și nu „soioase și prăfuite", ca ale unui „porc în tină".

Din același motiv, igiena corporală se face cu cumpătare, „nu peste cuviință", pentru a nu cădea „din omenie / În muiereasca nebunie". „Blând și cu cucernicie" arată-te celorlalți, glumind cât trebuie, „zâmbind cu sfială", fără „hohote nebunești" și „glas mare". Plăcerea și îmbunarea să se oglindească pe față, și nu întunecarea, mâhnirea, „turbarea", „clipirea curvească", „căutătura hoțească".

„Să-ţi întreacă limba mintea“: bunele maniere în conversaţii

Vorbirea este instrumentul fundamental al sociabilităţii. Puţini dintre noi se mai gândesc cum ar trebui să vorbească, ce anume se poate spune şi ce nu, care ar trebui să fie poziţia corpului, a mâinilor, care sunt gesturile permise şi nepermise, care ar trebui să fie tonalitatea vocii, adică să-şi impună un autocontrol indispensabil în nebunia verbală cotidiană. Oare „limba“ nu o ia uneori înaintea „minţii“?

Anton Pann oferă, în versuri, şi câteva sfaturi cu privire la conversaţii şi la metodele prin care individul poate dobândi „frumoasă împodobire“. Mai întâi de toate, într-o conversaţie, indiferent că persoana se află „în adunare“, la „preumblare“, acasă sau cu prietenii, controlul trupului este esenţial: „să stai frumos şi'm pace, / iar nu să-ţi mişte, să-ţi joace / trupu, capu'ncolo, 'ncoace“. Celelalte părţi ale trupului trebuie să se înscrie în această imagine de cumpătare incompatibilă cu mâinile şi picioarele aflate într-o continuă mişcare, cu clipirea din gene şi ridicarea din sprâncene. Mâinile se păstrează „la brâu ori la piept aduse“, picioarele nu se ţin „încrucişate, / şi unul p'altul încălicate“, întrucât o astfel de poziţie aduce „micşorare“ celor „ce stau cu tine“. Este de evitat apropierea, cu consecinţe neplăcute, mai ales, când s-a consumat „ceapă, usturoiu sau prasă [praz] / Ş'alte legumi puturoase, / Care foarte urât miroase“. Iar Iordache Golescu îşi sfătuieşte învăţăceii să-şi spele gura şi dinţii, elemente vitale în păstrarea curăţeniei şi în îndepărtarea „putorii“ şi a „putreziciunii“. Şi, pentru a nu-şi stropi partenerul sau partenerii de conversaţie cu „bale“ sau „scuipiri“, Anton Pann îşi sfătuieşte cititorii să nu „vorbească tare“, „să nu-şi pripească cuvântul / De grabă şi iute ca vântul“. Ci, „în toată adunarea“, „potrivirea este bună“ „cu măsură cumpănită“.

Discursul e tratat cu aceeaşi atenţie, pentru că, în societatea de ieri, ca şi în cea de astăzi, multora le place să se împăuneze cu ceea ce nu au. În primul şi în primul rând, sunt de evitat „cuvintele mari şi înalte / românite din limbi alte“, rostite, de

obicei, în fața celor simpli, „de la țară“, care nu le pot controla. E mai bine să nu vorbești într-o limbă străină dacă nu o stăpânești îndeajuns: „În niscaiva limbi străine, / Care tu nu le știi bine, / Să nu vorbești te ferește / Că este prea nebunește“. Dacă totuși nevoia te împinge, „vorbește cum poți“, dar încearcă pe cât posibil să folosești „limba comună“, „care se obișnuiește“. Intervențiile trebuie să fie „puțintele și scurte“, fără „cuvinte groase, urâte și mojicoase“. Și mai presus de toate: „nu vorbi în gură ce-ți vine, / Până nu te gândești bine, / Ca să nu-ți scape vreodată / Vreo vorbă neregulată, / Au urâtă, rușinoasă, / Și deșeartă flecăroasă“. Alții, vrând să treacă drept oameni mult mai „învățați“ decât sunt, își construiesc retorici cu „vorbe încurcate, / neînțelese, întunecate“, își ascund neștiința în „fantezii“ și „cuvinte delicate“; îngâmfații aruncă „vorbe late, rare, rupte și'ngânate“, plictisindu-i pe cei din jur, ce așteaptă „vorba cea înnoptată / târzie și rumegată“; și-n fine, neghiobii ce „dau drumul gurii înainte/să-ntreacă limba mintea“.

Nu orice se pretează unei conversații și nu oricine poate asculta orice. Visele, oricât de stranii ți s-ar părea, „nu să cade să se crează, nici să se povestească, nici să se tălmăcească“. La „chefuri“ nu se vorbește de „nenorociri“, astfel încât să se transforme „voia bună“ în „jale“ și „mâhnire“; „cusururile“ și „slutirile“ sunt interzise nu numai privirii, ci și vorbirii. Pentru Iordache Golescu, omul civilizat trebuie să știe să aplice regulile bunei-cuviințe în funcție de partenerul de discuție: „la dame să te arăți plăcut, la bărbați învățat“. Și la toți are întâietate „vorba dulce“, care aduce dragostea și cinstea celorlalți.

„Lauda peste fire“ n-o mai crede nimeni; „lucrurile mici, bagatele“ nu trebuie să capete prea mare importanță; „făgăduința“ e „datorie curată / și trebuie să se plătească / fără să se prelungească“; „tainele“ nu se spun în public, căci ce poate fi mai „nesuferit“ decât să vorbești în șoaptă dând impresia că-i bârfești pe ceilalți. Și pentru a nu recurge la tot felul de artificii, ar fi bine ca fiecare dintre noi „limba în tinerețe / Să umble să-nvețe / Și-n școli să se pedepsească, / Limba ca să și-o cioplească“.

Contemporani, Anton Pann și Iordache Golescu sunt tributari aceleiași surse: unul le poezește, celălalt le reține sub formă de sentințe. Citirea lor îi va fi ajutat pe mulți să-și însușească aceste reguli de bună purtare utile, chiar dacă vin tocmai de la Erasmus din Rotterdam (potrivit lui Norbert Elias). Ele vor conviețui cu o întreagă literatură ce se propagă acum fie direct în franceză, fie prin traducerea diferiților „poeți" autohtoni. Trebuie spus totuși că scriitorii români sunt destul de puțin interesați de astfel de subiecte. Scriitorii francezi, de pildă, sunt preocupați de elaborarea unor tratate care să susțină eticheta noii civilități, indusă de conversația din salon. *Art de se taire* și *art de causer* se dezvoltă prin intermediul diferitelor tratate, îmbrăcând în reguli și principii fizionomiile, gesturile, conduitele, vorbele[1]. Un retard este perceptibil: abia a doua jumătate a secolului al XIX-lea preia și dezvoltă temele specifice epocii, discutate în saloanele pariziene, de pildă, fără a parcurge drumul dezbaterii atât de lungi și de sinuoase din tot secolul al XVIII-lea.

1. A se vedea în acest sens Jean-Jacques Courtine, Claudine Haroche, *Histoire du visage. Exprimer et taire ses émotions (XVI^{e}–début XIX^{e} siècle)*, Éditions Payot&Rivages, Paris, 1994.

CAPITOLUL III

„Primineli și sulimanuri“: despre igiena trupului și frumusețea chipului

Drumul modernizării societății cunoaște și o etapă legată de igienă și de igienizare. Curățenia, parte a procesului de civilizare, are însă diferite înțelesuri, în funcție de epoci, de mode, de utilizatori[1]. Abordarea acestei noțiuni se leagă uneori doar de schimbarea cămășii, alteori de folosirea apei și a săpunului, sau de confecționarea unei cât mai cuprinzătoare garderobe de lenjuri. Lupta cu ciuma, holera, sifilisul aduce în prim-plan doctorul, punctul său de vedere cu privire la curățenie, extinderea conceptului și asupra casei, a curții, a spațiului public. Rând pe rând, apa, săpunul, lenjurile și lenjeriile fac obiectul unor analize ce sunt o continuare a dezbaterilor igieniste din Europa.

Curățenia trupului

Lenjeria acoperă trupul, îl protejează de frig iarna, reține transpirația în timpul verii, păstrează aparența curățeniei. Prima ce se pune pe trupul gol este cămașa. Este o prezență constantă în mai toate inventarele. Din borangic sau din bumbac, din mătase sau din lână, cămășile, iile, cămășoaiele sunt notate cu grijă. Bogăție în număr și în ornamente, finețe în țesături și în broderii întâlnim în rândul marilor boieri. Fetele lui Constantin

---

1. Vezi Norbert Elias, *La civilisation des mœurs,* ed. cit.; Georges Vigarello, *Le Propre et le Sale. L'hygiène du corps depuis le Moyen Age*, Seuil, Paris, 1984; Alain Corbin, *Le miasme et la jonquille. L'odorant et l'imaginaire sociale, XVIII^e–XIX^e siècles*, Flammarion, Paris, 1986; Daniel Roche, *La culture des apparences. Une histoire du vêtement (XVII^e–XVIII^e siècle)*, Fayard, Paris, 1989.

vodă Brâncoveanu poartă ii împodobite cu mărgăritare, altele țesute cu „sârmă“, „șireturi de fir“ și mătăsuri. Fiecare fată primește cam 30 de astfel de ii, a căror valoare este foarte mare. Numai una singură, „cu lésă de mărgăritar împletită“, ajunge să coste 500 de taleri, o sumă apreciabilă pentru acea vreme, cu care s-ar fi putut cumpăra cinci inele cu diamant[1]. Dar risipa Brâncoveanului nu este egalată de nici un alt boier. Între altele, ne este destul de greu să credem că Safta Brâncoveanu, ce avea să devină soția marelui vornic Iordache Crețulescu, ar fi purtat zi de zi ia cu mărgăritar, mai degrabă i-ar fi fost de ajutor cele cusute cu mătăsuri, cu borangic sau „împletită cu fir“, așa cum îmbracă majoritatea boieroaicelor.

Cămașa, obiect de uz cotidian, cămașa ce acoperă prima trupul, cămașa ce se confecționează poate cel mai ușor, se numără și printre obiectele dăruite. Ginerii, socrii, soacrele, cumnații, cumnatele primesc cămăși în ziua nunții din partea miresei. Bărbații și femeile poartă cămăși, numite pur și simplu fără a ține seama de sex. Dacă ia este numai pentru femei, cămașa este și pentru bărbați, și pentru femei. Apar apoi determinanții: „cămăși voinicești“, „cămăși femeiești“, „cămășoaie de soacră“, „cămașă de socru“, în sintagme care presupun mărimi mai mari, calități diferite, broderii felurite.

Norodul nu are prea multe cămăși, nici prea multe ii, nici prea multe cămeșoaie. In, bumbac, borangic, rar una sau două ii împodobite cu mătăsuri. Anghel din Rădești, județul Olt, îi dă fiicei sale, Ioana, doar patru cămăși și o rochie[2].

Nimeni nu umblă dezbrăcat, haina ține însă de individ, de statut, de pungă. În cheltuielile mănăstirii Cotroceni intră și hainele ce s-au dat țiganilor din mănăstire. În al doilea an de păstorire al egumenului Daniil s-au cheltuit pe „îmbrăcămintea țiganilor“ vreo 62 de taleri, iar țiganii sunt în jur de o sută, fără copii, doar cuplurile, văduvii, văduvele. În zece ani, țiganii pri-

1. Ștefan Greceanu, *Viața lui Constantin vodă Brâncoveanu*, București, 1906, pp. 286–313.
2. ANIC, Fond Achiziții Noi, MMDCCLXXXIII/57, 1 ianuarie 1793.

mesc haine doar de cinci ori și abia în al zecelea an se cumpără haine de „147 de taleri și 100 de bani". Privind catastiful de cheltuieli, observăm că o cămașă costă 75 de parale, o pereche de cizme un taler, o pereche de opinci 23 de parale, o căciulă aproape un taler. Cine primește și cine nu primește haine? Doar soțul? Nu și soția? Banii nu ajung pentru a-i îmbrăca pe toți. Și-apoi o cămașă și o pereche de cizme sau de opinci o dată la doi ani înseamnă foarte puțin. Nici slugile nu par mai norocoase, deși „îmbrăcarea slugilor cu toate cele trebuincioase" se face aproape anual. Păstorii, ciobanii, văcarii, stuparii, porcarii, argații, vierii, slugile în casă se îmbracă tot cu cămăși, cizme și opinci. Pe lângă rândul de haine primit anual, ei au și simbrie[1]. Banii sunt însă atât de puțini, că rareori sunt cheltuiți pe alte haine. Ce să schimbe țiganul, când are doar „cămașa pe trup"; sluga nu este nici ea mai norocoasă; țăranul o face poate doar în zi de sărbătoare? Ca să intre în slujbă, oricine ar trebui să aibă totuși cu ce să se arate stăpânului pentru a fi ales. „Nu am nici cămașă în spate" este o vorbă rostită destul de des pentru a arăta sărăcia extremă.

„Fiind de proastă stare..."

Hainele se fură, se testează, se oferă, se dau de pomană. Niciodată suficiente, niciodată pentru toată lumea, ele trec de la părinți la copii, de la frații mai mari la frații mai mici, de la cei bogați la cei săraci. Oricât ar fi de ponosită, o haină își găsește întotdeauna un stăpân. O cămașă nu este aruncată din cauză că și-a pierdut culoarea, prospețimea sau din cauză că are o gaură. Aceasta poate fi oricând astupată cu o cârpă luată dintr-o altă cămașă. Haina se aruncă abia atunci când nu mai poate fi îmbrăcată, a ajuns zdrențe și nu mai acoperă, nu mai ține de cald, nu mai ascunde, nu mai protejează. Dar și așa este reciclată: se transformă în petece pentru alte haine, în cârpe de șters, în scutece pentru copii.

---

1. Mariana Lazăr, *Socoteala sfintei mănăstiri Cotrocénii*, pp. 48–66.

Hainele trec de la unul la altul, iar moartea cuiva e un avantaj pentru ceilalți. „Fiind de proastă stare", hainele răposatei Maria Bărbătescu se împart altor fete de mici boieri, până mai ieri slugi în curtea boieroaicei. Nepoatele îmbracă rochiile ponosite, giubelele vechi și purtate, își pun pe cap basmalele roase de vremuri; o cămașă „purtată", dar încă bună, o pereche de ciorapi și o rochie de tulpan uzată sunt date unei fete de logofăt, altă rochie de tulpan, tot învechită, și o giubea ajung la copila unui becer din Târgoviște[1]. Hainele de „proastă stare" se dau pentru „sufletul mortului" ori de câte ori e vreunul mai sărac care să se bucure de darul oferit: „conteșe cu blane, giubele, anterie, nădragi, toate să să dea pentru sufletul meu", scrie boierul Pană Filipescu în testamentul său[2]. Dar cel sărac nu este niciodată cel mai sărac, căci sărăcia are și ea diferite trepte. Săracul este judecat în raport cu persoana care îl definește ca atare; sărac devine cel din anturajul apropiat, care nu are același nivel de trai, aceeași manieră de a-și etala statutul. Să luăm un exemplu concret: postelnicul Gheorghe Comănescu din Comani, județul Olt. În catagrafia sa din 1805 sunt trecute hainele ce s-au dat, cu numele beneficiarilor:

Cele ce s-au dat pentru sufletul mortului:

1 giubea de șal cu sangeapu subțire i cu blană de oaie lui Petrache Fărcășanu

1 giubea scurtă Ilincăi fămeei ce au fost în casă

1 prosop lui Petrache Fărcășanu

1 plepomă de tarpet i pac

1 mindir de lână vechi popei lui Iordache

1 păreche șalvari albaștri i pac

1 tătarcă veche lui diiaconu Matei

1 păreche nădragi lui Enache sin țiganu

1 brâu bogasiu tot lui

1 perină de lână ruptă Ilincăi nevestei

1 jurebie tort groasă i pac ei

---

1. Ștefan Grecianu, *Genealogiile documentate ale familiilor boierești*, București, 1911, II, pp. 60–61.

2. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 143, ff. 51^v–53^r, 3 iunie 1792.

1 căciulă albă lui Nicolae
1 doniță de mei tot lui
1 cămașă lui Dinu ţiganu
1 epingea albă la căpitan Cioroianul
1 strai lui Codin ţiganu
1 perină i pac lui
1 cearșaf vechi ţigăncilor să-și facă legături
1 piele de vacă lui Stănică i lui Manea Ciortei.

Săracii lui Gheorghe Comăneanu sunt slugile din casă, cei care au fost tot timpul pe lângă el. Până la urmă ei par a fi cei mai îndreptățiți să poarte hainele stăpânului: slugile și robii ţigani, prezenţi zi de zi și noapte de noapte în preajma casei[1]. Uneori, aceste haine sunt curățate: „cămăși i alte măruntișuri ce mi să vor găsi dă le-am avut mătahirisite eu în viiață-mi, însă unile să să spele și spălate să să dea“, scrie Ioan Băluță, în testamentul său[2]. Precizarea ne face să credem că hainele nu erau neapărat deparazitate și spălate înainte de a fi îmbrăcate de alte persoane.

Hainele se și vând, dacă moștenitorii au datorii de recuperat. Starea lor proastă le scade preţul, dar nu rămân nevândute. Izmenele cârpite, samurul de la scurteică, „vechiu și cu niște petece“, scurteica ponosită își găsesc mușterii și trupuri pe care să le acopere[3].

„Cel întâiu giogol din târgul Otacilor“

Expresia de mai sus îi aparține povestitorului Teodor Vârnav și desenează tabloul copilului mândru că a căpătat haine noi. Iată întregul pasaj: „îndată după ce au adus croitorul straile ce i s-au poruncit a face, m-a spălat, m-a curățit și m-a îmbrăcat

1. ANIC, Fond Mitropolia Țării Românești, CCXCIX/36.
2. Gheorghe Lazăr, *Mărturie pentru posteritate: testamentul negustorului Ioan Băluță din Craiova*, Istros, Brăila, 2010, p. 73.
3. Vezi catagrafia Saftei Vilara din 19 iunie 1820, în *Arhivele Olteniei*, 1929, pp. 74–79.

europenește, întocmai ca copiii boierilor Leonarzi, făcându-mă *cel întâiu giogol din târgul Otacilor*"[1]. Același acces de mândrie socială îl regăsim și la Tache Merișescu, mândru de hainele sale care spun repede și bine care este statutul său social. Dar cine este Dumitrache/Tache Merișescu, pomenit de mai multe ori pe parcursul acestei analize? Născut în 1797, Tache este fiul unui negustor de vite, Foti cupar, cu casă și stare, din Colentina. Că este un negustor cu stare o demonstrează faptul că îi cere lui Hagi Moscu să-i boteze fiul. Un frate al tatălui, Manolache Merișescu, este paharnic și „are o morișcă cu ciocani în grădină din apa ce învârtea roata din Dâmbovița". Aventurile povestite de Tache Merișescu, probabil pe la mijlocul secolului al XIX-lea, când memorialistica preocupa o întreagă generație (aș aminti aici doar memoriile lui Teodor Vârnav, Ioan Solomon, pe ale colonelului Lăcusteanu), reînvie epoca lui Ioan vodă Caragea, cu bunele și relele unei lumi ce nu voia încă să apună. Memoriile lui Tache Merișescu au rămas în manuscris și se păstrează până astăzi la Arhivele Naționale ale României, având cota mss. 1773. N-au fost niciodată publicate, după știința mea, și nici măcar folosite. Despre Tache Merișescu nu știm prea multe. L-am regăsit în *Arhondologia* lui Constantin Sion, care îl înregistrează ca „bulgar, căvaf sau pantofar din Focșani". Sion notează că prin 1822 un oarecare Dimitrache Merișescu s-ar fi alăturat beizadelelor Iorgu și Alecu Sturdza, în trecere spre Focșani; intrat în camarila domnească, Tache Merișescu a fost mai întâi becer și a sfârșit ca paharnic și sameș la Târgu Neamț. Ar fi fost frate cu Năstase și cu Ivan (Ioan?) Fote[2], ceea ce amintește și el în memorii, Foti fiind de fapt tatăl lor. Pentru a stabili dacă e același cu personajul lui Sion ar trebui să se țină seama și de faptul că stăpânea foarte bine bulgăreasca, cum la fel de bine știa și

1. *Ibidem*, p. 32.
2. Constantin Sion, *Arhondologia Moldovei*, Minerva, București, 1973, pp. 167–168; vezi și Mihai-Răzvan Ungureanu, *Marea Arhondologie a boierilor Moldovei (1835–1856)*, Editura Universității „Al.I. Cuza", Iași, 1997, p. 191, unde un Dumitrache Merișăscu este paharnic.

grecește, lucru de care face paradă deseori în memoriile sale. Mai multe amănunte folositoare găsim aici: „la anul 1814, taica se însurase la Focșani, era la via numită Dălhăuți unde și mama vitregă avea vie, alăturea. Frate-mieu, Nițu, era la Craiova, la unchiul nostru, alt frate, Ioan, era cu taica la Focșani, și cu surorile mele mai mici; alt frate Anastasie șidea la nașul și rudenie Hagi Moscu, tot în București“ (f. 4).

La 17 ani, în octombrie 1814, Tache Merișescu rătăcește prin satele din jurul Bucureștiului, încercând să se ascundă de vodă Caragea. Din joacă, își lovește un camarad și, temându-se de pedeapsă, fuge, ascunzându-se prin satele de lângă București, care aveau o însemnată populație bulgărească, aciuată mai ales după Războiul Ruso-Turc din 1806–1812 în satul Cioplea. Hainele și comportamentele acestui june de 17 ani arată foarte bine care este raportul dintre norod și boierime. Tache Merișescu este repede perceput ca străin, ca altceva, un intrus; despre sine are o părere foarte bună, amintind tot timpul hainele pe care le poartă, gesturile specifice pe care le face, aparținând „politiei“, orășeanului, care se deosebește de țăran. „Eu eram îmbrăcatu cu anteriu de citarea, încins cu un brâu [lecțiune incertă], purtam ciacșiri roșii, ciubotele era de Țarigradu, galbine, aviamu fiesu și căciula ca dăscălească și numai în fermenea, avia și puțintelu înfiratu, legatu la gât cu batistă albă“ (f. 19). Mândru de hainele sale, Tache Merișescu intră în jocul „amorului platonic“ (spune el) și se lasă fermecat de tinerețea și de tovărășia fetelor pe care le întâlnește, într-o seară, într-un sat. Păunica și Gena îl primesc în casa lor, dar remarcă foarte repede alteritatea, diferența de statut, oamenii din sat îl privesc plini de curiozitate când defilează spre viile din apropiere într-o postură total nepotrivită: „fimei, fete, băieți și cari era pă afară să uita la noi; era de a privi cinevași, portu ce nu era în satu, că îmbrăcămintea mea nu era de a merge cu donița în spate“ (f. 23). Din spirit de aventură, dar și din cauză că se temea să se întoarcă în Bucureștiul lovit de ciumă (în toamna lui 1814), Tache Merișescu merge cu Păunica la culesul viilor unui oarecare boier

Băleanu[1]. Aici, hainele sale îl deosebesc imediat de ceata de culegători, formată în mare parte din țigani robi pe moșia marelui boier Băleanu. Tache se sfiește să apară în ogradă, pretinzând că este un biet zilier în căutare de lucru, așa că își lasă iubita să inventeze o poveste neverosimilă despre peregrinarea lor și capătă astfel de mâncare. Printre culegători, le este greu să îndure limbajul și mai ales batjocura. „Jupân logofătul“ este ironizat pentru hainele cele delicate și tachinat din cauza iubitei sale frumoase. Când se plâng de „ocările țiganilor“, replica nu se lasă mult așteptată. „De ce a venit cu hainele astea la culesu“? se întreabă retoric și ironic țiganii (f. 31).

Nepotrivirea dintre haine și educație e motiv de ceartă. Iată mai jos documentele prin care Gheorghe își cere dreptul de a purta haine curate și pe măsura învățăturii pe care a primit-o stând pe lângă episcopul Iosif al Argeșului. Când fuge, profitând de absența dascălului, plecat cu treburi la București, Gheorghe se apără, pretinzând că n-a primit haine „în destul“. Iar episcopul Argeșului este obligat să dea seamă de toate cele câte le-a cheltuit:

„Foiță de câți bani am cheltuit cu îmbrăcăminte[a] lui Gheorghe copilul într-un an

Tl.: bani hainele ce i s-au făcut întâi

25:10: coturi postav pentru dulamă și giubea: câte opt: tl: 2:60

3: cheltuielile cusutului acestor haine

5: două misăz de oae pentru îmblănitul giubelii

1:30 o hărșie neagră profiluri la această giubea

Hainele ce i-am făcut la Paște, de la București

8: 1 giubea de șal

6: 1 anteriu de maniță

4: 1 pereche ceașiri de ilbichir roșii

1:90: 1 fes

1. Este vorba de Grigore Băleanu, mare ban, mare vornic și mare spătar în această perioadă.

1:60 1 brâu de lână
2: cămăși
2: 1 pereche iminei cu ciorapi
62: 60 adecă șasezeci și doi lei și bani șasezeci“[1].

Hainele sunt destule pentru a petrece fără a îndura frigul, mult mai multe decât în alte cazuri. Și aici gândul ne poartă către Teodor Vârnav și către copilăria sa, când își căuta un viitor, la iarna petrecută pe cuptor din pricina lipsei ciubotelor, fără de care nu putea ajunge la școală: „sosind iarna, procazurile mele au început a mai avea oareșicare piedică din pricină că nu aveam ciubote în picioare, nu puteam ieși afară desculț“, își amintește Vârnav, aflat pe atunci la mila neamurilor. Fiu de boiernaș scăpătat, Teodor Vârnav umblă de la o rudă la alta, dintre cele care au ceva dare de mână ca să investească într-o educație. Cuptorul lui Tudorachi Ciurea din Lamășeni, ținutul Sucevei, îi va fi, pentru o vreme, adăpost[2]. Din fericire, nu toate rudele sunt hapsâne și dezinteresate.

Teodor Vârnav povestește cu entuziasm și de întâlnirea cu „făcătoarea de bine“ Safta Leonarda, care va juca un rol important pentru viitorul lui. Dar mai întâi Safta Leonarda se îngrijește să schimbe înfățișarea copilului sărăcăcios și neîngrijit: făcându-l „*cel întâiu giogol din târgul Otacilor*“[3]. Acești copii se mișcă prin lumea adulților pentru a-și face un viitor. Deseori, cei care își asumă responsabilitatea de a asigura viitorul unui copil nu au timp, autoritate și chiar disponibilitate de a-și duce la bun sfârșit misiunea. În acest raport inegal, copilul este considerat mai totdeauna vinovat.

---

1. BAR, Fond Documente Istorice, MCCXXXI/272b. Detalii despre grija acordată copiilor evgheniți, găsiți și la Nicoleta Roman, „Orfanii evgheniți ai familieie Otetelișanu în Valahia primei jumătăți a veacului al XIX-lea“, în Mircea Ciubotaru, Lucian-Valeriu Lefter (ed.), *Mihai Dim. Sturdza. Omagiu la 80 de ani*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza“, Iași, 2014, pp. 877–918.

2. Teodor Vârnav, *op. cit.*, p. 25.

3. *Ibidem*, p. 32.

Telali și teleloaice

Hainele se vând, se lasă amanet. Ajuns în nevoie, Costache vizitiul se împrumută la stăpân, lăsându-i amanet lucrurile sale:

1 căciulă neagră

1 mintean roșu

1 pereche șalvari albaștri

1 chiurchiu de postav blănit vechiu

1 brâu de bumbac vărgat

Are 20 de zile să restituie cei 30 de taleri împrumutați, de nu, stăpânul, pitarul Dumitrache Piersiceanu, îi poate vinde zdrențele pentru a-și recupera banii[1].

Epidemiile influențează afacerile telalilor, dar și soarta hainelor vechi. Hainele lui Filodor, mort de ciumă, ajung în foc, de frică „să nu se întâmple vreo molevmă". Teama de ciumă sau de holeră dă de lucru administrațiilor urbane. Bogasierii, cojocarii, telalii, bocceagiii ovrei, adică cei care vând pânzeturi și haine, sunt vizați direct. Ei umblă prin sate și prin mahalale, cu bocceaua, ducând odată cu haina și boala. Alții au tarabele la oborul din Târgul de Afară. Marfa expusă e pipăită, încercată, îmbrăcată de către mușterii. Or, asta favorizează molipsirea. În timpul epidemiilor de ciumă astfel de practici se interzic, iar telalilor nu li se mai permite să umble aiurea sau să-și expună marfa la obor (*U*/10_a, 952-954, 992-993, 13 iulie 1813, 9 decembrie 1815). Doctorul Gustav Orraeus, prezent, la Iași și la Botoșani, în timpul epidemiei de ciumă din anii 1769–1770, povestește mai multe întâmplări în care hainele sau alte obiecte ajung să-i contamineze pe cei sănătoși: „cei molipsiți (precum am observat chiar eu la Iași) aruncau un lucru oarecare, cum ar fi: bani, haine, obiecte casnice etc., pe ulițe sau în alte locuri umblate, în speranța să facă să treacă boala de la ei asupra celui ce ar lua obiectul aruncat" (*CS*, 10_1, 69-70).

---

1. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 1268, f. 1, 2 mai 1806. O adnotare ulterioară arată că banii au fost achitați și hainele recuperate.

Măsuri preventive se cer și atunci când, din întâmplare, se află că mortul suferise de o boală contagioasă. Oftica (tuberculoza) este una dintre aceste boli. Ca să recupereze datoriile lui Costandin lipscanul Arvanitohoritul, creditorii se gândesc să-i vândă hainele. Cum la Craiova în primăvara anului 1785 nu o pot face, orașul știind de oftica negustorului, hainele se încarcă în boccea și se trimit spre vânzare departe... la București. Zvonul ajunge însă înaintea hainelor, iar vodă îi scrie caimacamului Craiovei, cerându-i să cerceteze grabnic cauza morții lipscanului Constandin. Oftică, veni răspunsul, iar hainele dispar în flăcările purificatoare (*U*/1, 514, 7 aprilie 1785).

Hainele sunt purtătoare de ploșnițe, păduchi și purici, care trec fără parale la cei care cumpără straie. Aruncate de-a valma în prăvălii și pe tarabe, toate murdăriile intră în țesături și răspândesc cu repeziciune molime, mâncărimi și mizerie. Păstrate în casele de amanet, întrețin și chiar provoacă epidemii, astfel încât stăpânirea se vede nevoită să ia măsuri restrictive[1].

Apoi, mai toți telalii și teleloaicele nu pot fi decât persoane suspecte: de unde au cumpărat, de la cine, când, ce, cum? Ei par a fi colportori de haine furate, cu ajutorul cărora li se pierde urma. În plus, printre comersanții de haine vechi se numără și destul de mulți evrei, statutul lor fiind dubios, în genere, ca și marfa pe care o oferă spre vânzare. Asupra lor planează o neîntreruptă suspiciune, statutul lor nefiind lămurit[2]. Într-o reglementare din 1841 se arată că guvernul Moldovei se vede obligat să intervină pentru a reglementa negoțul telalilor, amestecați în felurite gâlcevi având ca obiect vechiturile: „telalii de deosebite nații, care sunt nume de precupie a lucrurilor vechi, de care unia voesc a se desface, iară alții întâmpină trebuință

---

1. Vezi soarta hainelor păstrate în casele de amanet de la Avignon la Madeleine Ferrières, *Les Biens des pauvres. La consommation populaire en Avignon (1600–1800)*, Seyssel, Champ Vallon, 2004.

2. Philipe Perrot, *Les dessus et les dessous de la bourgeoisie. Une histoire du vêtement au XIX^e siècle*, Fayard, Paris, 1981, pp. 78–79. A se vedea și Andrei Oișteanu, *Imaginea evreului în cultura română*, ed. cit.

de a le cumpăra, fac feluri de amăgiri". Pe viitor, telalâcul ar trebui practicat doar de telali autorizați, adică de cei care au obținut de la ispravnicul locului un bilet în care să se noteze nația, religia, perioada de exercitare a negoțului (*MA*, I, 228).

Primenelile

Cintienii, ceacșirii, șalvarii, izmenele acoperă partea de jos a trupului. Cintienii sunt șalvarii feminini, iar izmenele sunt purtate atât de femei, cât și de bărbați. *Primenelile* apar destul de rar. Cuvântul în sine ne duce cu gândul la ceva ce se schimbă mai des decât o rochie, de exemplu, sau un anteriu. Alteori se folosește termenul „schimburi": „9:1 lei calup sopon bun cu care s-au spălat niște schimburi ale coconului Matei", se scrie, pe 2 ianuarie 1777, în condica de cheltuieli a marelui vistiernic Ioniță Canta[1]. Uneori, schimburile și primenelile apar alături de cămăși – „150 [taleri] cămășile cu celelalte primeneli"[2]. Făcând abstracție de cămăși, am putea merge chiar mai departe și ne-am putea gândi la lucruri mult mai intime. Să fie vorba de pantalonași și cămășuțe ce se pun peste trupul gol? Putem presupune că despre acestea ar fi vorba, întrucât cuvintele care desemnează aceste obiecte lipsesc. În documente nu apar niciodată referințe la lenjeria intimă. Nimic sub fuste, nimic sub izmene, „aerul liber"[3]. Se acordă atenție doar aparențelor, doar trupului care se vede sau pur și simplu aceste accesorii sunt rare? Daniel Roche crede că ambele răspunsuri sunt posibile. Trupul nu se află încă într-o relație directă cu igiena, cu necesitatea de a se schimba[4]. Nici apa, nici primeneala nu-l fac mai curat, pentru că trupul este încă în epoca aparențelor. Romanele

1. DJAN Iași, Colecția Documente P. 1023/2, f. 11.
2. Vladimir Diculescu, *Viața cotidiană a Țării Românești în documente, 1800–1848,* Dacia, Cluj-Napoca, 1970, p. 188. Medelnicereasa Elena Brezoianu prevede toate acestea în foaia de zestre a fiicei sale din 4 martie 1832.
3. D. Roche, *op. cit.*, p. 175.
4. *Ibidem*, p. 150.

și poeziile erotice ar fi putut să ne dezvăluie cămășuța albă și parfumată ce lasă să se întrevadă sânul, juponul foșnitor ridicat de calfă în grabă pe scara pivniței, nasturii corsetului desfăcuți iute în paturile învelite în mătase sau panglicile rupte în paiele podurilor. Poezia este însă departe de o realitate imaginată...

Dar când, pe 19 octombrie 1827, Joița, o mahalagioaică oarecare din București, este acuzată de soțul ei de violență, întrucât a spart ferestrele casei, ea se apără cu argumentul: „pricina ar fi fost că fără a fi vinovată sau greșită cevași, el ar fi bătut-o și ar fi gonit-o din casă nevrând a-i da nici *primenelile*“; cum nu putea pleca fără primeneli și „ca să poată intra a-și lua [primeneli – n.n.] au spart o fereastră“[1]. Oare primenelile au început să fie parte a igienei?! Joița nu se teme de bătaia zdravănă pe care ar primi-o de la Mihale, ci e îngrijorată că va petrece câteva zile prin vecini fără să-și poată schimba cămășa, ciorapii, rochiile. Dar numai atât.

Ciorapii sunt încă necizelați, din lână toarsă gros și sunt purtați mai ales iarna. Femeile din popor croșetează, cât e iarna de lungă, ciorapi pentru membrii familiei. Multe își câștigă existența croșetând și vânzând ciorapi. Mămularii și marchitanii, negustorii de mărunțișuri, au în boccelele lor și ciorapi, uneori de mătase. Cine îi cumpără? Cine îi poartă? În dughene și prăvălii se găsesc ciorapi, cămăși, cintieni, izmene. Printre lucrurile lui Filodor, mort de ciumă (în 1814), într-o odaie din mahalaua Colții, se numără și zece perechi de ciorapi. Filodor era sărac lipit, iar ciorapii i-ar fi pus la două perechi de nădragi, o cămașă veche, o batistă de gât, o pereche de papuci sau o giubea fără blană (*U*/10_a, 986–987).

În casa slugeresei Măriuța Poenăreasa s-au găsit nu mai puțin de 36 de perechi de ciorapi: trei perechi de mătase, noi-nouți, încă nepurtați, alte 13 perechi tot de mătase, dar „colandrisiți“, și 20 de perechi de ciorapi, „noi“, de bumbac. Suntem în 1821, în casa unei boieroaice a cărei avere este considerabilă,

1. BAR, Fond Manuscrise, mss. 4027, f. 50^r.

după cum o arată catagrafia[1]. Ciorapii sau „ștrimfii“ se fabrică sau se cumpără ținând cont de mărimi: „mari“ și „bărbătești“ pentru bărbați, „mai faini“ și „mai mici“ pentru femei. Denumirea de „ștrimfi“ se impune datorită legăturilor comerciale cu Sibiul și mai ales în epoca de glorie a negustorului Constantin Hagi Popp, corespondentul, prietenul, tovarășul, nașul și creditorul multor boieri și negustori din Țara Românească.

Cămașa, izmenele, cintienii ar trebui să protejeze trupul de bolile transmise de nelipsiții paraziți care trăiesc pe corpul oamenilor din popor. Dar această sumară lenjerie nu este niciodată suficientă. Râia și bolile de piele, ciuma, sifilisul și alte boli venerice se răspândesc cu repeziciune. Iar igiena lipsește, căci primeneli nu prea sunt, de schimbat lumea nu prea se schimbă, de spălat nu prea se spală. Doar rețetele adunate și transmise din miscelaneu în miscelaneu îi învață pe oameni cum să scape, pentru scurtă vreme, e drept, de toți acești musafiri nepoftiți. Țărăncile sunt și mai departe de ideea de lenjerie intimă sau „primineală“. Ele poartă o cămășoaie, eterna cămașă lungă și bună la toate, peste care se încinge o fustă care le ascunde astfel formele feselor, care nu trebuie să se vadă.

Eugen Weber arată că nici în Franța rurală nu stă mai bine. „Albiturile“, atâtea câte sunt, se spală o dată pe an, într-un moment de sociabilitate feminină locală. Mai întâi apar chiloții bărbătești, către 1885, purtați mai ales de tinerii întorși din armată. Femeile mai au de așteptat[2]. Înaintea chiloților au fost oricum pantalonașii, împodobiți cu multă dantelă, în multe șireturi, cu mulți nasturi, și aceștia au fost acceptați cu greu, doar în anumite împrejurări și doar pentru anumite activități[3]. De altminteri, absența acestor articole vestimentare de prin inventare și catagrafii ar trebui explicată prin pudibonderie, fiindcă despre lucruri atât de intime nu se vorbește prea mult;

---

1. ANIC, Fond Mitropolia Țării Românești, CCCXCVIII/1, 22 septembrie 1821.
2. Eugen Weber, *op. cit.*, p. 221.
3. Vezi în acest sens P. Perrot, ed. cit., pp. 258–270.

sunt lucruri atât de ascunse, încât nimeni nu simte nevoia să povestească.

În plus, nu poate fi decât un păcat acoperirea trupului cu pânza cea mai fină, cu mătasea ușoară și excitantă, cu borangicul plăcut la atingere. Trupul efemer nu trebuie răsfățat și cu atât mai puțin ispitit. Mai trebuie spus că elasticul este departe de a fi descoperit, iar lucruri atât de fine, pline de butoni și de nasturi, de șireturi și de găitane, n-ar face decât să îngreuneze trecerea pe la umblători.

Prin 1950, femeile de la țară sunt încă departe de a folosi lenjeria intimă, iar jena cea mai mare le cuprinde o dată pe lună, la menstruație. Doar poalele fustelor le ajută, și spălatul în apa rece a râurilor[1].

Iminei și papuci

Piciorul gol este o imagine întâlnită și vara, și iarna, la oraș, și în sate. Picioarele goale se bucură de ploile calde ale verii, degeră în zăpada iernii, se afundă în noroaiele toamnei. Cei mai avuți sunt slugile din casele boierești, care încalță papuci. Papucii sunt cei mai ieftini, cei mai la îndemână, cei mai practici. Slugile cer și primesc papuci, slujnicuțele ridică nori de praf pe ulițele mahalalelor cu papucii lor. Boierii își pun papuci, din piele galbenă sau roșie, de saftian. Preoții, călugării și chiar vlădica poartă papuci.

Țăranii, ciobanii, văcarii, țiganii poartă, iarnă, vară, cizme și ciubote, dacă au și dacă stăpânul se îngrijește să le plătească la timp simbria, să le răsplătească munca așa cum le-a fost înțelegerea.

Copiii fie poartă încălțările scălâmbe ale celor mari, fie aleargă prin praf și noroi în picioarele goale. Teodor Vârnav petrece o iarnă întreagă pe cuptorul sobei din cauză că nu are ciubote. Copilul se bucură de acest neajuns, că doar îl scutește de mersul

1. Constantin Bărbulescu, *Imaginarul corpului uman între cultura țărănească și cultura savantă (secolele XIX–XX)*, Paideia, 2005, pp. 157–159.

la școală[1]. Dar nu de puține ori, copiii merg în picioarele goale prin praf, prin noroi, prin zăpadă sau prin bălțile toamnei.

Conduri, papuci, călțuni, cizme, ciubote, opinci, meși: denumiri pentru încălțări felurite. Se fac în țară de către conduragii sau se aduc din străinătate. Măsurile sunt, așadar, aproximative: „o pereche de cizme roșii pentru Anița, mai mari să fie“, cere negustorul Antonie Nicolanti nașului său, negustorul Hagi Popp de la Sibiu[2]. Că vor fi un pic mai lărguțe sau un pic mai strâmtuțe, se vor găsi alte picioare cărora să li se potrivească, sau metode de a le potrivi la piciorul nepotrivit. Cuconițele Palade, fiice de mare boier, iubesc condurii, astfel că de Crăciun, în anul 1751, primesc patru perechi de conduri. Boierul, marele vornic Toader Palade, plătise unei anumite „conduragițe“ nu mai puțin de zece perechi de conduri pentru domniță (Anița Cantemir, căsătorită cu Toader Palade), alte cinci perechi de meși, pentru domniță și pentru cucoane, cinci perechi de conduri, domniței și cucoanelor, alți conduri și alți meși, și alte ciubote femeiești cât pentru un an[3].

Vătaful unei case boierești notează cu grijă cheltuielile. Printre ele, un loc important îl ocupă cele pentru încălțări; se pare că întreaga familie a rămas fără papuci și fără cizme și tocmai sosise vremea înnoirilor. Iată câte perechi de papuci și de cizme s-au cumpărat pe la 1820:

Tl	bani	
02:	30	o pereche papuci Uții
02:	30	o pereche postelnicesii
02:	30	o pereche Maricăi
02:	60	o pereche i mici coconului Nicuț
03:	30	o pereche lui Pană
13:	00	o pereche cizme boierului
06:	00	o pereche postelnicesii
05:	00	o pereche coconului Nicuț

1. T. Vârnav, *op. cit.*, p. 25.
2. D. Furnică, *op. cit.*, p. 88.
3. M. Mârza, art. cit., pp. 362–367.

01:	30	potcovit la trei perechi
12:	00	o pereche cizme coconului Costache
12:	00	o pereche papuci boierului.

Pe lângă trebuințele boierului, le regăsim și pe cele ale slugilor din casă: Uța, Marica și Pană. Slugile primesc doar papuci, rareori având aceeași valoare ca papucii stăpânilor. Boierul încalță o pereche de papuci la fel de scumpi ca o pereche de cizme[1].

Pentru toată lumea, cavafii dreg și fac iminei, papuci, cizme. La Craiova, în vara lui 1819, abagii le fac concurență „cu marfa ce vine din țara turcească de la Târnovo [...] se duc de o cuprind și apoi o vând pe la prăvăliile lor“, pricinuind scumpete, „că dau ei preț mai mult“, sărăcindu-i pe cei îndreptățiți să facă doar de ale picioarelor, adică pe conduragii, ciobotari, cavafi, cizmari, pantofari (*U*/12, 380).

Botinele și condurii eleganți, făcuți de meșterii cei mari de la Viena și de la Paris, apar odată cu primii fiori ai modei europene, cu primii pași de dans, cu primele baluri și soarele. Dacă mai întâi aceste încălțări sunt aduse în desagi și în boccele, negustorii se mută mai apoi cu marfă cu tot pe Podul Mogoșoaiei sau în Copou. Pentru a-și face publicitate, pantofarii franțuziți se folosesc de gazetele vremurilor.

Fudul de Paști...

La marea sărbătoare a primăverii, hainele grele și uzate ale iernii se pun în lavițe, printre foi de tutun și fire de levănțică, sulfină și busuioc; hainele cele noi, cele frumoase, cele subțiri și strălucitoare se aduc sau se cumpără pentru a fi arătate cu ocazia slujbei de Paște. „Crăciunul sătul, Paștele fudul“, scrie Iordache Golescu, la început de secol XIX, „adică la Crăciun, omul se înveselesce în desfătări, iar la Pașce în haine și podoabe“. Acum tot săracul este preocupat de haine noi și frumoase, iar marchitanii, mărgelarii, mămularii se preumblă prin sate

1. ANIC, Fond Achiziții Noi, MMDLXXXIV/54.

și mahalale, vânzând urmuz și panglici, cituri înflorate și testemele colorate, plătite cu ouă și cu mălai ori cu mărunțișul economisit și ascuns cu grijă prin cufere. Acum, în Săptămâna Mare, se cheltuiesc cei mai mulți bani din tot anul pe haine și pe podoabe. Sluga își cere simbria în avans pentru a fi nouă și frumoasă de Paște. Ajuns la Buzău, cu stăpânul, Gheorghe vizitiul cere bani să-și ia „o pereche de cizme de Paște", în timp ce Lica, chelăreasă în casa lui Dumitru pitar Piersiceanu, se repede în odaia boierului să-i dea de știre că sărbătoarea mare a Sfintelor Paște se apropie și ea vrea „rochie nouă de stambă". Paștele e ocazia ideală pentru înnoiri și primeniri. Trebuie făcută precizarea că hainele care se cumpără acum sunt pentru tot anul și că abia de Paștele următor se mai schimbă.

Apropierea sărbătorii Paștelui este momentul prielnic pentru refacerea garderobei. De la vodă până la cel mai amărât țigan, lumea toată intră în ritualul înnoirii. Documentele vremii rețin această stare de agitație din preajma sărbătorilor, când trupul trebuie musai gătit și oferit privirilor celorlalți la slujba de la biserică și apoi la petrecerea colectivă. „Papuci la Paști [1774], popii lui Leon, clisiarhului Costandin dascăl i babii din casă, porunca vlădicăi", scrie în condica de cheltuieli a mănăstirii Sfântul Spiridon din Iași[1].

Tocmeala la stăpân sau la stăpânire însoțește această risipă inevitabilă din preajma Paștelui, când perechea de ciubote, tivilichia, rochia sau opincile se scad din simbrie. Mai trebuie spus că în aceste înțelegeri intră adesea și alte lucruri care se adaugă simbriei: hrană, lumânări, lemne. Toate sunt necesare pentru buna desfășurare a slujbei și neapărat trebuincioase când sluga își părăsește casa și familia pentru a se dedica în întregime stăpânului. Christine Bömches, angajată să se ocupe de rufăria Spitalului Brâncovenesc, primește simbrie, tainul de mâncare (emiclic), dar și o odaie în clădirea spitalului, plus lemne de foc iarna și o lumânare în fiecare seară. Mai toate contractele

1. I. Caproșu, *op. cit.*, VII, p. 88.

pentru slujbașii acestui spital, alții decât personalul medical, au clauze de acest fel[1]. Mult mai devreme, la jumătatea secolului al XVIII-lea, țiganii și slugile din curtea lui Toader Palade sunt îmbrăcați și încălțați, după treburi și nevoi, cu ciubote și papuci, cu conteșe și bernevici, cu basmale și ișlice, cu rochii și anterie, cu meși și peștimane, cu ghiordii și binișe, cu fesuri și cușme. Bucătarii și grădinarii, fetele în casă și slugile, argații și aparii, vizitiii și pitarii, toți primesc și se primenesc cu haine la curtea boierului. Multe dintre ele sunt parte a simbriei, altele sunt oferite de Paște sau de Crăciun, astfel încât lista cu „banii ce s-au dat pe îmbrăcămintea casii“ cuprinde mai multe referințe la aceste înnoiri ritualice: „18 brâie cu 8 brâie di bumbacu copiilor de Paști“, „11 perechi [de meștii] pentru ficiori i 8 părechi papuci meștii pintru féte în casă de Paști“, „6 părechi di papuci pintru boiar și pintru copii la Paști“, „cheltuiala la 15 stra[i]e a fimeilor și a ficiorilor ce s-au făcut la Paști“ etc.[2]

Goliciunea nopții

Hainele de noapte și hainele de zi nu pot fi ușor deosebite în arhivele timpului. Fie veșminte de noapte pentru femei, fie veșminte de noapte pentru bărbați, deosebirile sunt inexistente. Anteriul de noapte, îmbrăcat și de bărbați, și de femei, mai ales în rândul boierimii, este un cămeșoi lung până în pământ, cu mânecile largi, despicate, confecționat din felurite materiale, de la bumbac la zaconet, de la mătase la atlaz. „Un anteriu de noapte de malteh“[3] este trecut în foaia de zestre a Saftei, fiica Mariei Cărpinișanu, pe 15 decembrie 1807, iar „un anteriu de noapte cu flori“ se găsește în foaia de zestre a Elenei Ghica, din 1 septembrie 1800. Alteori se pomenește de „capotul de noapte“, care trebuie să fi avut croială feminină franțuzească de la începutul secolului al XIX-lea, deosebită de cea a capotului turcesc,

1. *Așezămintele Brâncovenești*, p. 330.
2. M. Mârza, art. cit., pp. 362–367.
3. Șt. Greceanu, *op. cit.*, I, pp. 406–407.

militar și masculin. În afară de acest anteriu, nu întâlnim alte haine cu întrebuințare pe timp de noapte.

Norodul nu-și face nici măcar acest anteriu: cămașa, eterna cămașă, servește și pentru acoperirea trupului noaptea, și pentru ascunderea sa ziua. Lumânarea stinsă aduce întunericul, dar nu și goliciunea. Oamenilor le e frică de trupul gol, de trupul dezbrăcat. Se doarme în cămașă, se face amor în cămașă, se iese în cămașă în curte, în toiul nopții. În numeroasele scene de amor surprinse în miez de noapte, cămașa este practic un simbol al nudității. E considerată ca și inexistentă, pentru că inul, mătasea, borangicul lasă să se ghicească formele; formele unui trup ce n-ar trebui arătat decât înveșmântat: „și am găsit pă țigan încuiat numai în cămașă, așijderea fiind și ia numai cu iia“[1]. Cămașa și ia acoperă parțial goliciunea unui trup care doar se întrezărește. Amantul și amanta sunt aproape goi, iar această nuditate parțială îl îndreptățește pe intrus să bănuiască și să mărturisească fapte doar presupuse, care nu sunt posibile decât purtând aceste accesorii sumare.

Goliciunea fusese cândva o obișuință, până prin secolul al XVI-lea, când oamenii dormeau goi, neavând chiar nimic pe ei, și fără să considere că săvârșesc un păcat. Mai târziu, apare „cămașa de noapte“, care este mai degrabă un bun de lux, un obiect de prestigiu cu funcție mondenă[2].

„Lucrurili ce mirgu pi drum“

Se pleacă adesea la drum. Dar cu ce și cum? Chiar și o călătorie afară, la moșie, poate să dureze de la câteva ceasuri bune până la câteva zile bune. Dumnealui Hristache Marițeanu, plecând de la moșia dumisale către capitală (București), își pune în boccea doar câteva lucruri alese: „2 cămăși, 2 perechi ciorapi, 5 basmale, 1 tacâm de brice“. Sosind la gazdă, pe Podul Târgului de Afară, „împotrivă de Biserica cu Sfinții“, observă că „din

1. BAR, Fond Manuscrise, mss. 638, ff. 68^r–69^v, 22 iunie 1783.
2. N. Elias, *La civilisation*, ed. cit., pp. 234–235.

întâmplare“ îi căzuse bocceaua pe drum. Și nu-i era de boarfe, cât de „acturi, catastife, sineturi, zapise pentru datorii de bani și alti actii de bani“. Plecat la București, să rezolve treburile tuturor, înarmat cu „o pravilă a domnului Caragea“ și cu un calendar grecesc, Hristache Marițeanu se află acum într-o mare „belea“, pe care încearcă s-o rezolve dând anunț la gazetă (*Vestitorul Românesc*, 18 aprilie 1844) și oferind recompensă 250 de lei celui care s-ar îndura să se bucure de cele câteva boarfe și să restituie „acturile“.

Când pleacă la Istanbul, având de făcut o călătorie lungă, de câteva săptămâni, comisul Ionică Tăutu își pune în desagă câte puțin din toate: straie de schimb („12 cămăș[i] scurte“, două scufii de cap, „doi șacșiri de șal“, „11 părechi colțuni“, „șase părichi pa[n]taloni“, un biniș și o giubea, o cațaveică și un conteș, trei perechi de papuci și două perechi de ciubote, libadea de șal și două mantale de ploaie), obiecte pentru igienă (șase basmale de nas, șase șervete pentru masă, trei prosoape pentru nas), se asigură că are pe ce dormi, cu patru „pirni“ și 12 „fiți de pirni“, dar nu are așternut, semn că se poate dormi pe manta, sub căruță sau sub cerul liber, dacă hanul este încă departe, își ia „trii părechi cuțite de masă“, adică ustensila cea mai la îndemână și cea mai utilă în astfel de împrejurări. Iată o listă de „lucrurili ce mirgu pi drum“, selectivă, nicidecum redusă, a unui bărbat ce se pregătea în toamna anului 1824 să plece la Stambul[1].

Pe drum, cămășile și primenelile sunt singura salvare, fiindcă nu se știe niciodată ce poți găsi la următoarea poștă și nici nu se poate ști dacă apa ar reuși să înlăture, măcar până la următorul menzil, transpirația grea și jegul gros. „M-am îmbăiat, obicei de care fusesem lipsiți timp de *douăzeci și șapte de luni* [s.n. – C.V.-G], în tot acest timp noi nici nu ne-am băgat în scăldătoare, nici nu ne-am spălat cu apă, și acum ne-am privit hainele care apuseseră ca niște zdrențe“, se vaită Paul de Alep

1. Ionică Tăutul, *Scrieri social-politice*, ediție de Emil Vârtosu, Editura Științifică, București, 1974, p. 315.

pe la mijlocul secolului al XVII-lea (*CS*/6, 154). Imaginația olfactivă a omului contemporan, și nu numai, este deja copleșită de tabloul unor oameni care se spală abia după 27 de luni.

Peste câteva secole, când Iancu Oteteleșanu pleacă la drum, săpunul este parte a lucrurilor indispensabile într-o călătorie. Din însemnările celui pe care l-am numit mai sus Conașu' aflăm detalii însemnate despre drumurile boierilor. Conașu' se pregătește zile la rând înainte de a pleca, căci nu merge, ca de obicei, spre Măgurele, ci mai departe, fiindcă are nevoie de pașaport, pe care și-l comandă și pentru care plătește 16 lei și 35 de sfanți. Cheltuielile făcute în vederea călătoriei presupun suma pentru: „două cutii cu sardele, chibrituri pentru drum, săpun prost pentru drum, sfoară de drum, pătură de drum, franzelă de drum, lămâi de drum, iar birja este tocmită pe șase zile" (BAR, mss. 893, ff. 8–13).

Ligheanul și ibricul

Lighene și ibrice, din aramă de cele mai multe ori, se află în dormitoarele mai fiecărui boier, în „sufragerie", în bucătărie, la umblătoare. În ibric se păstrează apa, cafeaua, ceaiul, laptele. Datorită formei sale, a mânerul și a ciocului, ibricul se folosește ușor, nelăsând conținutul să se risipească. Ligheanul, ușor, de aramă, este purtat pretutindeni: la patul negustorului, când, ostenit, se întoarce de la prăvălie și are doar chef să-și spele picioarele, la mesele boierilor, umplut cu apă de trandafiri cu care aceștia își parfumează mâinile, bărbile, chipurile, la divanul cucoanei ca să-și răcorească fața în zorii zilei etc.

Peșchirele de obraz, peșchirele de mâini, prosoapele cu fir și cu beteală, năframele de obraz, maramele de șters au întrebuințări practice și evidente. Sunt peste tot, dar într-un fel sunt la cei de sus, din vârful ierarhiei sociale, altfel la cei de jos, din rândul norodului. Nu trebuie confundate cu șervetele „umplute cu mătăsuri și fir", care au mai degrabă rol decorativ decât rolul igienic stabilit de denominările utilizate.

Cât de util este un peșchir? Când este folosit? În momentul clătirii mâinilor înainte de masă sau după masă, când sluga trece printre invitații boierului sau doar printre cei ai casei și le întinde ligheanul ca să-și curețe degetele de resturile de bucate. Și oferă „peșchirul de mâini" ca să se șteargă. Precizările epocii sunt cât se poate de clare când atribuie fiecărui obiect câte o funcție. Năframa de obraz se întrebuințează dimineața, când boierul își alungă somnul cu primii stropi de apă turnați din ibric pe mâini, prelinși printre degete și lăsați să cadă în lighean. Peștemanul este cel mai ordinar prosop, folosit la ștersul picioarelor[1].

Poporul nu are nici lighean, nici ibric, nici multe peșchire și șervete. Dacă ar fi să dăm crezare foilor de zestre și catagrafiilor, aceste obiecte aproape că dispar. Ici și colo, pe la cei mai înstăriți, apare câte un lighean sau câte un ibric. Prosoapele sunt totuși prezente în foile de zestre, dar numărul lor se reduce simțitor. Sunt ascunse în lavițe, presărate cu fire de sulfină și de busuioc, în amintirea iernilor în care au fost împodobite de acul fetelor, la clăci și la șezători. Cearșafurile vechi, rupte și înădite servesc cu stăruință la ștergerea trupurilor.

Batiste, gevrele, basmale

Batista ocupă un loc important în analiza sociologului Norbest Elias când acesta vorbește de instrumentele cu influență asupra trupului și a autocontrolului. Termenul de batistă, preluat pe filiera limbii franceze, vine de la denumirea materialului din care este confecționată batista: batistul, o țesătură subțire de in sau bumbac. În epocă se folosesc mai mulți termeni, care marchează de fapt întrebuințările diferite ale acestui obiect: gevrea, basma de nas, năframă, mahramă. Numită gevrea sau basma, batista apare cu precădere în foile de zestre și în inventarele celor bogați. Termenii desemnează aproape același obiect,

1. Pentru întrebuințările diferite ale prosoapelor (otrep, paceaură, peșchir, șărvet, prosop, măhramă, peșteman), vezi Iordache Golescu, *Scrieri alese*, Cartea Românească, București, 1990, p. 327.

având doar nuanțe și întrebuințări ușor diferite. Gevreaua este făcută din muselină sau din mătase, și e brodată cu fir de aur și cu paiete. Poate fi considerată, așadar, un obiect de lux și ne îndoim că boierii își șterg nasul cu ea în iernile lungi de iarnă când îi supără guturaiul. Apare prima în foile de zestre ale fiicelor de boier, însă foarte rar. De exemplu, în foile de zestre ale copiilor lui vodă Constantin Brâncoveanu, gevreaua nu există, nici batista, nici basmaua. Abia către sfârșitul secolului al XVIII-lea începe să fie menționată, semn că se răspândește cu repeziciune. Țesătură fină, gevreaua are o valoare economică importantă, din moment ce un ginere notează în dreptul celor zece gevrele din foaia de zestre următoarele: „șase gevrele mi-au dat, iar patru nu mi le-au dat, cu mătăsuri cusute“[1].

Basmaua s-ar apropia cel mai mult de ceea ce numim batistă. Croită din material ordinar, basmaua este cunoscută și cu denumirea „basma de nas“, pentru a fi deosebită de alte basmale, folosite pentru a acoperi capul sau pentru a fi legate la gât. Basmaua de nas trebuie să fie potrivită ca măsură, nici prea mare, nici prea mică, și să fie pe placul celui care o întrebuințează. Când un anume stolnic primește de la Sibiu două basmale, pe care, de altminteri, le „poruncise“, se arată nemulțumit, nefiindu-i de nici o treabă. În locul basmalelor „de ștersu la nas și faine“, i se aduseseră două basmale oarecare[2].

În afară de a șterge nasurile de secreții și frunțile de transpirație, batista are funcții ritualice: este oferită cadou nașilor, cumnaților, socrilor, împodobește făcliile sau bradul miresei – „o batistă de cumnat“ sau „batistă dă cumnată cusută“, „o gevrea de schimb“, „basmalele albe de făclie“, „patru batiste pentru dat“ –, iar mai apoi apare și printre lucrurile date de pomană la înmormântări.

În manualele de civilitate, batista, cu diferitele ei denumiri, capătă funcții utilitare în igiena trupului. E pusă acolo unde îi este, de fapt, locul – loc pe care Erasmus îl prevăzuse cu secole

---

1. DANIC, Fond Documente Istorice, MCDLXXIII/99, 4 februarie 1797.
2. Dumitru Furnică, *op. cit.*, p. 82, 11 decembrie 1778.

în urmă: „numai un țăran își suflă nasul în căciulă sau în haină; numai un negustor de pește își șterge nasul pe braț sau pe cot; este la fel de nepoliticos să-ți sufli nasul în mână, mai ales că mucii pot cădea pe haină. Trebuie să aduni secrețiile din nas cu ajutorul unei batiste, întorcându-te cu spatele dacă te afli în fața unuia dintre superiori. Dacă, suflându-ți nasul cu degetele, ceva cade pe jos, numaidecât să-l ștergi cu piciorul“. De la Erasmus încoace (1530), secrețiile au tot fost condamnate, astfel încât Jean-Baptiste La Salle avea să scrie în 1729: „sunt câte unii care pun câte un deget contra Nasului și apoi își suflă nasul, aruncând pe pământ mizeria; cei care fac asta nu știu ce este aceea cinstea. Trebuie să se folosească întotdeauna batista când se suflă nasul“, „trebuie evitat orice zgomot“, fără să desfaci batista și să privești la muci „de parcă ar fi perle sau rubine“. Iată o evoluție destul de lentă, care sfârșește cu victoria batistei, cel puțin prin cei care se vor și se cred oameni civilizați.[1]

Gesturile intime, gesturile jenante, trebuințele firii nu mai aparțin publicului, nu mai pot fi „firești“, nu au ce căuta în comportamentul omului „civilizat“. Dimitrie Țichindeal atribuie batistei un rol important în evitarea unei scene stânjenitoare de viață cotidiană, întâlnită din toamnă până primăvara târziu, care ține de eliminarea secrețiilor nazale: „niciodată mucii ca săgeata din arc nu hărcâi, nici scuipi că rușine iaste“; interdicțiile continuă: să nu-i arunci în uliță, pe unde trec oamenii, sau pe pereții casei sau pe pardoseală, fiindcă este un gest prea mojicesc, ci în maramă, să-ți salvezi cinstea[2].

Și Iordache Golescu introduce basmaua în circuitul igienic, recomandând folosirea ei pentru reținerea salivei. Or, basmaua este indispensabilă într-o societate care prețuiește ciubucele, narghilele, lulelele. Fumatul stimulează glandele salivare, iar nevoia de a scuipa este mult mai frecventă decât la omul nefumător. „Scuipatul să nu-l arunci drept în obrazul altuia, ci mai

1. N. Elias, *op. cit.*, pp. 206–210.
2. *Îndreptări Moralicești Tinerilor foarte Folositoare*, Buda, cu tiparul Crăieștii Tipografii a Universității Ungurești din Peșta, 1813, pp. 11–12.

bine în bazma, dându-te la o parte“, recomandă Iordache Golescu. De aici și scuipătorile care se vor regăsi pe numeroasele liste de cheltuieli sau printre lucrurile inventariate în catagrafii, la începutul secolului al XIX-lea.

Aceste „necesități ale firii“ nu pot fi evitate, dar din cauză că sunt lucruri extrem de jenante, trebuie făcute cu mare „fereală“, după cum recomandă și Anton Pann în a sa *Școală a moralului* (1834). De-ți vine să tușești sau să strănuți „din întâmplare“, te retrage „cu sfială“ într-o parte pentru a „nu umple pe alții de bale, / Și de scuipirile tale“. „Pază mare“ și „multă rușinare“ însoțesc ștergerea nasului: „Să nu faci sunet suflării / Ca când trâmbițezi cu nări[le]“. „Foarte scârbos“ este să-ți privești „mucii când îi învelești“ sau când te „curățești“ cu unghia în nas fără să-ți treacă prin cap să folosești basmaua (batista) așa cum „șede bine“.

Batista nu e folosită încă de toată lumea, din moment ce aceste manuale de civilitate recomandă întrebuințarea ei ca semn de distincție socială prin bune năravuri. Obiceiul de a-și sufla nasul în palme sau direct pe podea persistă secole de-a rândul. Impunerea batistei, un obiect atât de simplu și la îndemână, care, la urma urmei, poate fi confecționat din orice, întârzie foarte mult în societatea românească.

Apa și săpunul

Săpunul bun se păstrează în casă și se folosește doar la ocazii speciale. „O jumătate săpun bun“ se află printre lucrurile Măriuței Poenaru[1]. În zece ani, la mănăstirea Cotroceni se cumpără o singură dată săpun, „2 ocale de săpun“ cu 1 056 de parale[2]. Săpunul se află pe lista de prețuri fixate de domnie pentru vinderea diferitelor mărfuri: în 1776, săpunul se vindea cu 30 de bani ocaua.

---

1. ANIC, Fond Mitropolia Țării Românești, CCCXCVIII/1, 22 septembrie 1821.

2. *Socoteala sfintei mănăstiri Cotroceni*, pp. 48–67.

Săpunul se face în casă, și cel prost, și cel bun, și cel pentru rufe, și cel pentru corp. Săpunul cel bun este adus de negustori de la Constantinopol, Viena, Brusa. Are diferite mirosuri: de mosc[1], de levănțică, de trandafiri. Calitatea trebuie întotdeauna marcată: „săpun de obrazu“ sau „săpun bun“. Prețul este însă pe măsură și nu oricine și-l poate permite. „Săpunul de Critu“ costă, în 1802, un taler și opt parale, „săpunul de Zmirna“ costă doar 30 de parale, în timp ce „săpunul rumânesc“ este 17 parale. Cinci ani mai târziu, „săpunul prost“ ajunge la 24 de parale ocaua, urmând a se ieftini când va „ieși seu nou“.

Cine și cum îl folosește? În casele mari, săpunul făcut în casă nu este suficient, și atunci se cumpără. Cheltuială mare, dacă ne gândim că pitarul Dumitrache Piersiceanu notează la 8 mai 1820: „am cumpărat 10 oca și dramuri 300 săpun rachiu, oca po[l] t[a]l[eri] 2:60“. Spălătoresele și slugile folosesc acest săpun de proastă calitate atât pentru igiena intimă, cât și pentru curățenia odăilor[2].

Dar ce se spală cu săpun? Doar mâinile și fața, adică ceea ce se vede, după cum arată Daniel Roche, Georges Vigarello și Fernand Braudel[3] în lucrările lor despre civilizația din vestul Europei? De ce am fi altfel? Jean-Pierre Goubert vorbește de faptul că folosirea apei este o „cucerire“ care se va impune abia din anii 1880 după eforturi uriașe dispuse de presă și de școală pentru a „convinge clasele populare și chiar burgheze că există motive serioase pentru utilizarea din abundență a apei pure“. Multe sunt motivele invocate pentru evitarea apei și deci a igienei: „frica de a se răci, indecența abluțiilor intime, inexistența unei legături directe între curățenie și sănătate, proasta calitate și cantitatea insuficientă de apă (mai ales în lumea rurală), obiceiul de a lega folosirea băii complete de un rit de trecere, sau

---

1. Nu trebuie uitat că moscul este considerat și un afrodisiac important. El este folosit mai ales de bărbați pentru a seduce.

2. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 1286, f. 60r.

3. D. Roche, *op. cit.*, p. 172. Fernand Braudel, *Structurile cotidianului*, Meridiane, București, 1984, pp. 78–80, G. Vigarello, *op. cit.*, pp. 54–57.

cutuma de a lega spălarea tradițională de calendarul anotimpurilor, de reînnoirea care succede secetei, vieții, morții, și deci curățenia murdăriei“[1]. Mai apoi, canoanele Bisericii includ apa și baia printre interdicțiile ritualice: preotul nu poate sluji liturghia dacă s-a spălat înainte de oficierea slujbei, în timp ce creștinulului curat, spălat, îmbăiat i se refuză împărtășania. Iată ce scrie în glava 96: „Preotul, dă se va spăla sau va merge la bae, acela nu poate să facă liturghie într-aceaia zi, nici are voe după liturghie să se spele. Nice mireanul, de să va spăla sau va mearge la bae, nu poate să i se dea dumnezeeștile taini“.[2]

Folosirea apei e condiționată de accesul la sursele de apă. Documentele vorbesc foarte puțin despre sursele de apă potabilă folosite de populație. Cu excepția Bucureștiului și a Iașiului, nu prea aflăm mare lucru despre fântânile sau despre cursurile de apă de prin sate, târguri sau orașe mici. A săpa o fântână este un gest creștinesc important, întâlnit deseori printre actele ctitoricești ale credincioșilor. A oferi apă rece călătorului însetat pare a fi pomana primordială. Astfel, cișmelele se găsesc în lumea urbană, iar fântânile cu cumpănă decorează peisajul rural. Cât privește alimentarea cu apă sau calitatea apei, sursele sunt destul de sărace. Abia în secolul al XIX-lea scrierile medicale fac legătura dintre impuritatea apei și diferitele maladii ale populației.

Din amintirile lui Radu Rosetti aflăm că boierii se comportă la fel ca nobilii europeni, acordând importanță aparențelor și evitând folosirea apei. Iată toaleta unui tânăr boier la prima oră a dimineții:

„Dimineața veneau, rând pe rând, feciorii boierilor găzduiți, urmați de câte un țigan sau de câte o țigancă a casei, care aducea o cofă cu apă, și feciorul aducea un lighean de alamă galbănă și un ibric de același metal, cu gâtul îngust, iar de gâtul lui era atârnat un prosop cât o prostire. Ligheanul se așeza pe un scaun, ibricul se umplea cu apă din cofă, feciorul dădea în

1. J.P. Goubert, *op. cit.*, p. 31.
2. *Îndreptarea legii*, p. 127.

mâna boierului o bucată rotundă de sopon turcesc mirosind a mosc, ce-i fusese încredințată de cămărășița curți, și boierul venea ca să-i toarne feciorul apă, pe mâini, pe cari le spăla, apoi își spăla cu ele obrazul“[1]. Igienă sumară, deloc complicată, care are în vedere mai ales ce se vede: mâinile și chipul.

Supus modei și obiceiului, boierul transpiră din greu sub zecile de haine puse unele peste altele: cămașă, anteriu, șalvari, meși, giubea, taclit, ișlic, fes, blănuri purtate atât iarna, cât și vara. Sudoarea îmbibă cămașa, anteriul, șalvarii. Neajunsul este înlăturat cu o cămașă curată, nu cu apă și săpun. Costache Caragea trece schimbarea camășii printre virtuțiie egumenului Paisie de la Mănăstirea Neamțului. Ajuns la mănăstire, boierul Costache Caragea este uimit de înfățișarea egumenului, care, pe lângă faptul că dă dovadă de pioșenie și charismă, este foarte curat. Astfel, cuvântul „curățenie“ revine de mai multe ori în descrierea egumenului și a mănăstirii, de parcă ar fi o virtute demnă de menționat: „chipul lui era foarte blând, fața lui foarte albă și fără cea mai mică urmă de sânge, barba lui albă și strălucitoare de curățenie, asemenea și veșmintele lui nespus de curate, ca și așternuturile odăii lui alcătuite toate din mantale“. Egumenul, precum și călugării din mănăstirea Neamț se primenesc o dată pe săptămână, când fiecare călugăr merge într-o odaie special amenajată pentru păstrarea cămășilor „neînchipuit de curate și bine strânse“, a mantalelor, raselor și a camilafcelor (Hurmuzaki/13_2, 97).

O atenție deosebită se acordă bărbii. Barba e fala boierului în dregătorie și se bucură, așadar, de toată atenția. O piesă de teatru scrisă pe la 1819 surprinde preocuparea pentru barbă. Banul Grigore Ghica nu poate ieși în lume fără „găteală“. Această „găteală“ constă în cănirea bărbii și în îngrijirea obrazului, după cum arată sluga atunci când mitropolitul sosește într-o vizită neașteptată: „acu s-au sculat de la pat și acu șade pe țucal și se uită în oglindă și-și scoate părul cu cimbistra până

1. Radu Rosetti, *Amintiri. Ce am auzit de la alții*, Fundația Culturală Română, București, 1996, p. 59.

o-i pune eu masa și să merg să-i vopsesc barba, să-l fețuiesc și apoi iese la obraze“ (*U*/7, 361). Chiar și-n timpul epidemiilor, bărbierul are de lucru, căci, la bărbați, fața nearanjată, barba nerasă sau nepieptănată, mustățile netunse înseamnă neîngrijire. Iată-l pe Dumitrache Piersiceanu, care îl tocmește pe 20 septembrie 1813 pe Petre bărbierul din Dobroteasa „să mă razӑ pă mine și oamenii miei“. Suntem în plină epidemie de ciumă, iar bărbierul moare o lună mai târziu. În 1820, cu ocazia unui alt episod de ciumă, boierul închide porțile conacului de la Fundata, iar între zidurile curții aduce un alt bărbier să se ocupe de bărbile tuturor[1]. Or, asta ne duce cu gândul la inexistența, la data aceea, a unei practici curente: rasul de fiecare zi. Putem deduce și faptul că bărbierul are instrumentele necesare, adică brici, oglindă, foarfeci, lighean, ibric, dar și spațiul adecvat îndeletnicirii. Slugile tocmite de pitarul Dumitrache primesc „parale de ras“, în plus față de simbrie, mai ales dacă au slujbe de vizitii sau de arnăuți, pe care îi vede toată lumea și pentru care, așadar, îngrijirea obrazului e una dintre datorii (ANIC, mss. 1286, f. 172).

Date fiind mențiunile numeroase în documente, putem deduce că meseria de bărbier răspunde unei nevoie sociale. Dintr-un document din 6 martie 1819, aflăm de privilegiile și maniera de funcționare a breslei bărbierilor „de aici din București“. Printre altele, Negoiță sin Iordache, starostele bărbierilor, se angajează să privegheze ca prăvălia să nu fie deschisă duminica și în zilele de sărbătoare, să judece pricinile tuturor bărbierilor, calfe și ucenici, din București, să nu dea voie calfelor să-și deschidă prăvălie în vecinătatea meșterului (pentru a nu-i face concurență), să se îngrijească de membrii bătrâni și bolnavi ai breslei de la care percepe, duminică de duminică, o taxă etc. (*U*/5, 368).

Pentru norod, igiena este încă foarte departe. Spălatul se face în râurile, în lacurile și în bălțile din jurul orașului mai

1. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 1286, f. 49, 158.

ales vara, pe căldură, când scăldatul curăță trupul, dar, mai întâi de toate, desfată și răcorește.

Igiena e precară în rândul tuturor țăranilor, al boierilor, al meșteșugarilor, al fețelor bisericești, al copiilor, al bătrânilor și al femeilor. Apa nu e la îndemâna tuturor și, chiar dacă ar fi, nu există încă un cult al igienei corporale, al trupului curat și primenit. Când vorbește de curățenia țăranului, medicul Constantin Caracaș punctează nu utilitatea apei în igiena personală, ci necesitatea „primenelilor“: „țăranii sunt murdari, fiindcă nu se silesc să-și facă haine de primineală și adesea dorm îmbrăcați“. Igiena este strâns legată de schimbarea cât mai frecventă a cămășii[1]; cămașa trebuie să rețină transpirația, murdăria, să arate tuturor trupul curat. Nu este o temă românească, ci face parte din concepția europeană, în care schimbarea lenjeriei devine mai importantă decât spălatul, singura manieră, de altminteri, de a fi curat[2].

Apoi, sacaua de apă costă, mai ales în marile orașe. În 1803, în București, sacaua de apă se vindea astfel: „în poporul Agiei“ cu 4 parale, dar scădea la 3 pe timpul verii, cu 5 parale în „poporul Spătăriei“, dar scădea la 4 pe timpul verii (*U*, XI, 309). Și e nevoie de apă pentru prepararea hranei, pentru curățenia trupului, a așternutului, a odăilor, dar și pentru adăpatul animalelor. Or, prioritățile se stabilesc de la sine. Apa este un dar de la Dumnezeu și mai nimeni nu vrea să plătească pentru risipirea ei.

Săracul spală doar părțile cu adevărat murdare ale corpului. Picioarele, de pildă, acoperite de tina de pe ulițe ori de câte ori plouă. Iat-o pe slujnica Maria, aplecată deasupra ligheanului, spălându-și stăpânul pe picioare, într-o seară de iunie. Lui

1. Iată instrucțiunile trimise publicului în vara lui 1831, când își face apariția holera: „Curățenia straielor și a lăcuinței este bună de pază, pentru aceea trebuie adesea ori schimburi în straie, casă curată, aerisită ades și afumată de două, trei ori pe zi, cu cărămidă stinsă cu oțet. Feredeele sunt de folos a se face și de două ori pe săptămână“ (*Albina Românească*, nr. 15, 24 mai 1831).

2. G. Vigarello, *op. cit.*, p. 69.

Stavri cojocarul îi place mai mult slujnica decât îndepărtarea crustei de mizerie, căci din când în când se apleacă și-o ciupește, și-i șușotește una, alta la ureche[1]. Tache Merișescu descrie deseori ritualul igienizării din timpul diferitelor momente ale zilei: dimineața se spală pe obraz, și cam atât, după ce mănâncă, își clătește mâinile; cât despre primeneala hainelor… mai greu de făcut pe drumuri. Ajuns în casa marelui boier Grigore Băleanu, tânărul Tache povestește următoarea scenă: „pe când mă dezbrăcam au văzut bătrâna cămașa că era neagră. M-au întrebat să o dau la spălat. Am zis că am și păduchi. Au zis: așteaptă! Au venit cu o cămașă de-a feciorului coco[a]ni. M-am îmbrăcat. Am dormit bine“ (ANIC, mss. 1773, f. 42). Nici un cuvânt despre o baie care s-ar fi cuvenit, ci doar despre schimbatul unei cămăși și despre păstrarea păduchilor, care însă nu-l împiedică să doarmă liniștit.

Pentru doctorul Ștefan Episcupescu tot picioarele sunt cele mai murdare părți ale trupului. În 1846, când scrie *Practica doctorului de casă*, recomandările sale legate de curățenia trupului sunt destul de înaintate, iar folosirea apei este o cucerire, însă nu una curentă și indispensabilă. Chiar dacă afirmă că „ținerea și statornicirea sănătății omului“ sunt strâns legate de „curățenia trupului, a hainelor, a așternutului și a locului lăcuinței lui“, când dă sfaturi despre cum ar trebui făcute acestea, folosirea apei nu este o practică de toată ziua. „Întinăciunea trupului“ poate fi îndepărtată cu „spălarea, vânturarea și primenirea“ hainelor. De spălat, ar trebui să se spele mai des picioarele, fiindcă prin ele „răsuflă cea mai îngroșată unsoare, întinăciune“. Cât de des? De vreo două ori pe săptămână ar fi suficient… Trupului i se face cel mai mare hatâr, acela de a intra în baie la două-trei luni o dată; doar haina, săraca haină ce absoarbe transpirația, trebuie schimbată după fiecare nădușeală[2].

Copilul și adolescentul Teodor Vârnav este întotdeauna spălat de alții, și curățirea pare un eveniment de zile mari. În afară

1. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 140, ff. 31^{r-v}.
2. Ștefan Episcupescu, *Practica doctorului de casă…*, ed. cit., pp. 46–47.

de scaldele din timpul verilor călduroase, Vârnav este spălat și primenit de câte ori ajunge în altă casă, cu mult mai curată decât bucătăriile sau colibele slugilor și ale țiganilor pe unde își petrece timpul. Primenirea este, așadar, cu totul necesară pentru a intra în cercul social. Ajuns în casa mătușii Leonarda, băiatul este „spălat, curățit și îmbrăcat europenește“, dar abia după ce croitorul ajustează niște straie lepădate de alții. Scena se repetă și când ajunge la București, în vara lui 1813: „Mergând în cabinetul lui Ianachi, el îndată au scos dintr-o ladă niște straie a lui și le-au dat unei slugi, poruncindu-i ca să meargă cu mine la un croitor neamț, anume Iohan, și din acele să-mi facă pe trupul meu un rând de straie, după cea de pe urmă modă. De acolo să mă ducă la feredeu, să mă spele, și la bărbier, să-mi tunză părul“. De altminteri, copilul nu are nevoie de atâta curățenie; prezența lui în „public“, să zicem așa, este destul de sporadică. Abia ajuns adult, Vârnav are un „băiat“ bun la toate, dar care are ca sarcină obligatorie curățarea cizmelor și a mantalei, lucruri pe care le făcuse și el pentru mulți alții în adolescența lui zbuciumată[1]. Curățarea straielor și a ciubotelor într-o epocă în care glodul e peste tot constituie sarcină de rutină.

Lucrurile evoluează destul de lent și de diferit. În 1848, în casa unui boier din București se cumpără săptămânal „săpun bun și prost“ de 4 lei și 20 de bani, albăstreală, piatră de var și piatră vânătă, scrobeală. Uneori se specifică: „săpun la sofragirie“ sau „săpun prost pentru drum“ sau „scrobeală la spălătorie“[2]. Conacele boierești și casele negustorești au anexate o spălătorie, o baie și mai multe umblători. Dar folosirea apei, toată ziua și în orice scop, poate fi judecată drept „o nebunie fără seamă“ și o fudulie excesivă. „Mai mult ce prisosește, din ceea ce trebuiește, este faptă nebunească“, scrie Anton Pann, când recomandă orășeanului „ca în toată dimineața, să-și spele mâinile și fața“, și asta doar pentru că „așa se cade“, fără „silință“, fără să se caute „frumusețea“ sau „albeața“. Folosirea umblătorii

1. T. Vârnav, *op. cit.*, pp. 32, 45.
2. BAR, Fond Manuscrise, mss. 893, ff. 7r–19r.

cere de asemenea spălarea mâinilor; din nou, recomandarea trebuie aplicată doar dacă protagonistul „se va așeza la masă“ și va dori să mănânce, căci încă se mănâncă întrebuințând degetele[1].

Instituționalizarea și internarea copiilor, a cerșetorilor, a săracilor, a orfanilor, a delincvenților, a bolnavilor în clădiri publice necesită organizarea unor spații pentru organizarea și pentru păstrarea igienei, a materiilor necesare întreținerii ei. Astfel, pe listele de cheltuieli, săpunul apare ca o constantă: bani pentru săpunul și rasul cerșetorilor închiși la mănăstirea Malamuc, pentru săpunul, ibricele, lighenele necesare bolnavilor din spitale, bani pentru săpunul destinat arestaților de prin temnițe, pentru săpunul și pânza necesare curățeniei plozilor orfani de prin orfelinate, pentru săpunul și rufăria de schimb ale băieților de prin pensionatele ținute de ocârmuire, pentru măturile bune și proaste folosite la curățenia odăilor etc.[2] Mai apar priminelile sau straiele bolnavilor, cămașa și izmenele, scufele de ață sau de bumbac (în funcție de anotimp), tulpanele, ciorapii de ață sau de bumbac, inventar refăcut ori de câte ori e posibil. Din listele de cheltuieli ale spitalului Sfântul Spiridon, publicate de Ioan Caproșu în *Documentele orașului Iași*, observăm că inventarul se reface pe măsura nevoilor și când sunt bani. Același lucru se observă și la Spitalul Brâncovenesc, unde banii se duc tot pe primineli indispensabile în lupta cu boala, dar care sunt schimbate doar când petecele, îmbâcseala, uzura le fac imposibil de purtat.

În spitale, pensionate, temnițe, aziluri, orfanotrofii sunt prevăzute, fără doar și poate, modalități de păstrare a curățeniei, de igienizare a locurilor, de folosire a apei în scopuri curative. Dar cum statul modern, întotdeauna fără bani, este tot timpul în căutare de resurse financiare, multe dintre măsurile privind igiena rămân doar pe hârtie.

---

1. A. Pann, *Christoitie sau Școala moralului,* pp. 77–78.
2. Astfel de liste apar atunci când are loc discutarea bugetelor de către Adunările Obștești. Vezi AP/VIII, pp. 5–458, IX/2, pp. 258–442.

Să luăm ca exemplu temnițele din București, pe la 1829. Constantin Moroiu, profesorul de drept la școala românească de la Sf. Sava, le vizitează cu scopul de a alcătui un proiect de îmbunătățire a lor. Iată ce găsește: „mucezeala temniții și celelalte necurățenii pricinuiesc o putoare nespusă“; grămădiți la un loc, vinovații și nevinovații, în „trențe“, locuiesc în aceeași odaie fără paturi, fără lavițe, între pământ și tavan, un loc bun la toate și fără „nici o îngrijire pentru curățenie“. Situația ar trebui să se schimbe și „sistema legislativă barbară“ ar trebui să urmeze exemplul cel „dulce“ al Europei, acordând pușcăriașului dreptul la apă și săpun: „ar trebui făcută o odaie mai mare în formă de baie, care să aibă vreo câteva hârdaie mari încât să poată intra un om până la brâu. Și fiecare vinovat în vremea închisorii sale ar trebui îndatorat a-și spăla trupul măcar o dată pe săptămână“[1]. Ar trebui... Nici măcar profesorul de drept nu-și permite să iasă din cadrele proiectului, întrucât banii nu sunt pentru toate cele câte ar trebui.

Altă inspecție, aceeași mizerie. De această dată este vorba de școlile din Vâlcea vizitate de revizorul Constantin Codreanu pe 23 ianuarie 1846. Mergând din sat în sat, Constantin Codreanu găsește mai degrabă „coșcării“ decât școli, odăi murdare, lipite cu balegă, cu „hârtie la toate ferestrile“, loc de depozitare temporară a recoltelor de porumb sau de adăpostire a recruților. Statul nu are bani pentru a investi în educație, în timp ce „sătenii nu vor să facă nimic de bunăvoie“[2].

---

1. „Disertație pentru îndreptarea pușcăriei din București, cu o arătare pe scurt de sistema temnițelor inglizești și cu o instrucție pentru dipartamentul de criminal, închinată la simțitorii săi patrioți boeri de Costantin Popa Dumitru Moroiu, profesor obștesc de legi la Școala românească de la Sf. Sava, 1 dechemvrie 1827“, în Ovid Stănciulescu, *Cercetări cu privire la regimul penitenciar din veacul al XIX-lea. Cu un studiu necunoscut al lui Constantin Moroiu*, Cluj, 1933, pp. III–XXIV.

2. DJAN Vâlcea, Fond Primăria orașului Râmnic, dos. 1/1847, f. 29. Document pus la dispoziție de Aleca Bogdan. Mulțumirile mele.

Halene şi miresme

Igiena supremă ar fi spălatul dinţilor şi rasul limbilor. Iată mărturia lui Radu Rosetti: „Cei mai civilizaţi din ei mai scoteau dintr-o cutie o perie de dinţi şi un instrument alcătuit dintr-o fălioară, largă de mai puţin de un deget şi lungă cam de o şchioapă, de argint sau de balenă, cu mânere mici de aceeaşi materie, cu care îşi rădea limba“[1]. Aşadar, forma primitivă a periuţei de dinţi acum este folosită. Dar, cum spune şi Radu Rosetti, doar de către cei mai „civilizaţi“. Unii folosesc din plin scobitorile. Printre lucrurile răposatei Mariuţa Poenaru se află şi o „scobitoare de dinţi de sidef şi de aur“[2]. Alţii nu se apleacă niciodată asupra acestui „detaliu“ la care nu se gândesc şi care nu face parte dintre preocupările lor. O înclinare a capului într-o parte sau chiar acoperirea gurii cu palma totuşi s-ar cuveni, mai ales când, plecat în lume, individul consumă din abundenţă ceapă, usturoi, praz sau alte „legume puturoase care foarte greu miroase“[3]. Recomandarea este cât se poate de bine-venită într-o societate în care aceste legume sunt hrana cea de toate zilele a tuturor. Câţi dintre contemporanii lui Anton Pann ar fi ţinut „gura 'ndepărtată“ din respect pentru ceilalţi, dar şi pentru a se face remarcaţi prin comportamentul lor „delicat“ nu este greu de apreciat.

Usturoiul, ceapa sunt legumele de bază ale bucătăriei româneşti. Introduse în diferite combinaţii sau consumate ca atare, usturoiul şi ceapa lasă în urma lor halene insuportabile pentru unii: „La Bucureşti am fost de mai multe ori invitat la masă, însă după prima masă nu m-am mai dus, scuzându-mă cu câte ceva, căci se gătea cu ustoroi, ceea ce nu putea suferi“, povesteşte pictorul Barabás[4]. Or, dacă boierul îl amestecă şi-l

---

1. R. Rosetti, *op. cit.*, p. 59.
2. ANIC , Fond Mitropolia Ţării Româneşti, CCCXCVIII/1, 22 septembrie 1821.
3. Anton Pann, *op. cit.*, pp. 89–90.
4. Andrei Veress, „Pictorul Barabás şi românii“, *Academia Română. Memoriile Secţiunii Literare*, serie III, t. IV, Memoria 8, 1930, p. 382.

găteşte pentru a-i ascunde iuţimea şi mirosul, negustorul, orăşeanul, ţăranul îl mănâncă crud cu sare şi oţet. Ce urmează... „Nici usturoi n-a mâncat, nici gura nu'i miroase“, consemnează Iuliu Zanne în culegerea sa de proverbe, notând şi numeroasele variante. Una dintre el asociază un alt fel de mâncare cu proprietăţi la fel de rău mirositoare: urda. Iată proverbul, preluat de la Anton Pann: „a mâncat urdă cu usturoi, şi cere să-i miroasă gura a lapte“. Într-o astfel de lume, a halenelor puturoase, usturoiul adaugă o notă de specificitate mai ales grupurilor sociale sau etnice care îl folosesc, cu precădere şi din abundenţă, în alimentaţie: evreii[1], ţiganii, ţăranii, calicii.

Dinţii stricaţi şi respiraţia greu mirositoare sunt uneori motive de protest şi chiar de divorţ. Ca pentru toate neajunsurile, se caută soluţii. „Putoarea gurii“ ar putea fi combătută cu următoarea reţetă: „praf de cuişoare, praf de rădăcină de peretru, praf de coajă de rodie“ amestecate cu oţet de trandafiri şi bine fierte într-un „ibricel spoit“. Dar cum „putoarea“ e dată de „sângerătura gingiilor“, răul cel mare de acolo trebuie îndepărtat. Cu un „bricegel“ se cresteazǎ gingiile pentru „ieşirea sângelui celui rău“ şi se spală cu leacul de trandafiri. Albirea dinţilor e de asemenea, la modă, iar prafurile de tot felul sunt ţinute la îndemână, păstrate în cutiuţe, şi sunt aplicate ori de câte ar fi nevoie[2].

Un „dentist“ apare abia în 1828, când, spre a-şi face publicitate, Selingher tipăreşte o cărticică cu „povăţuiri pentru curăţirea gurii şi păstrarea sănătăţii dinţilor şi a altor boale ale gurii“, oferind câteva reţete şi promiţând că va reveni, de va avea căutare, cu „al doilea compunere asemenea înmărită şi îmbogăţită cu mai multe şi folositoare lucruri şi cu cadre arătătoare

1. Pentru asocierea dintre evrei şi duhoarea usturoiului a vorbit Andrei Oişteanu, *op. cit.*, pp. 83–86.

2. Ştefan Episcupescu, *Oglinda sănătăţii şi a frumuseţii omeneşti. Mijloace şi leacuri de ocrotirea şi îndreptarea stricăciunilor*, Bucureşti, Tipografia de la Cişmea, 1829, pp. 308–309; vezi şi P. Gh. Samarian, *Medicina şi farmacia în trecutul românesc*, Bucureşti, 1938, II, pp. 225–226, 611, 616, 626.

instrumenturilor tuturor, prin care să poată fieşcare a-şi curăţi singur dinţii, a-i plumbui şi a-i pune". Nu ştim care va fi fost interesul publicului pentru curăţatul dinţilor şi pentru „plumbuirea" lor, dar cert este că se lasă încă pe mâna bărbierilor pentru rezolvarea durerilor de măsele şi că preferă indiferenţa pentru restul. Cleştele este cel care le rezolvă pe toate, după cum recomandă un proverb din epocă: „dintele când te doare, cu cleştele se domoale" (Zanne, II/115).

Cel care va ocupa efectiv slujba, pe 18 mai 1832, nu este Selingher, ci doctorul Vilhelm Maer, şi se va îndeletnici cu „căutarea săracilor pătimaşi de dinţi"[1].

La Iaşi, dumnealui Lefler, doftor de dinţi, îşi face reclamă prin intermediul gazetei, vestind aşezarea sa în capitală, în preajma divanului, la casele dumisale spătarului Ilie Smăul, oferind soluţii „pentru păstrarea dinţilor şi pentru vindecarea durerilor" cu ajutorul „feluritelor esenţii şi pulbere foarte folositoare", „deosebitelor tincturi" sau „esenţii spre întărirea dinţilor celor clătinaţi şi scoaterea mirosului celui rău", poate să pună „dinţi noi" pentru care garantează că „vor avea întocma tărie ca cialalţi naturalnici"[2]. Înmulţirea şarlatanilor, speculanţi ai durerilor insuportabile de dinţi şi de măsele, va duce la intervenţia necesară şi dorită a puterii. Se spune în preambulul proiectului de lege următoarele: „desele rele întâmplări cu vătămarea gurii şi a dinţilor, mai cu osebire la cei săraci", operate mai ales de „cei cu neîndemânare", impun instituirea unui dentist pentru Bucureşti „atât pentru scoaterea relilor dinţi, măsele şi colţuri, cât şi pentru dezvoltarea acestei ştiinţe către bărbieri sau oricine alt doritor". Dentistul trebuie să aibă diplomă de „Academie" şi să dovedească, în faţa unei comisii, „experienţa" sa; să scoată orice dinte şi orice măsea, vinovaţi

---

1. P. Gh. Samarian, *op. cit.*, II, pp. 225–226.

2. *Albina Românească*, 16, 28 mai 1831. Revine cu anunţul câteva luni mai târziu, semn că muşterii se lasă încă pe mâinile „cunoscătorilor", adică bărbierii şi spiţerii (41, 11 octombrie 1831).

de durere omenească, fără plată; să se erijeze în profesor pentru a învăța meseria scosului dinților pe zece bărbieri, în fiecare an; iar leafa va fi de 250 de lei, plătită din vistieria statului (*AP*/X_1, 454-457, 27 mai 1841).

Curățenia trupului – frumusețea chipului

Boieroaicele, înfășurate în rochii grele de India și blănuri, îndură și ele nădușelile proprii modei orientale, așa cum li se întâmplă soților lor; le salvează moda franțuzească și noul port. Nu mai transpiră atât de mult, dar curățenia rămâne precară. La igiena intimă nu se gândesc încă prea mult. Iar lipsa igienei duce la numeroase maladii: leucoree, blenoragie (numită în epocă sculament), sifilis (sfrinție sau boala galicească), scabie. Doctorul Andreas Wolf vorbește de o „scurgere albă“, probabil leucoree, întâlnită la multe femei din toate păturile sociale: „Scurgerea albă este atât de deasă în toată țara, încât majoritatea femeilor o crede ca urmare naturală a conviețuirii cu bărbatul“[1]. Tot el arată omniprezența scabiei sifilitice, a blenoragiei și a sifilisului în rândul moldovenilor[2]. Cât despre munteni și bucureșteni, aceste boli, născute și propagate în mare parte din cauza lipsei de igienă, sunt la fel de prezente, combătute de doctorul Constantin Caracaș în a sa *Topografie a Țării Românești*. „Sifilisul“, scrie doctorul capitalei, „este răspândit astăzi în toată țara de prostituatele păcătoase, care cutreieră fără rușine cârciumile satelor“. Guvernul ar trebui să ia măsuri „înțelepte“ care să curme „întinderea acestei contagiuni vătămătoare“ și să modereze „această mulțime de femei murdare“[3]. Pentru blenoragie sau sculament, rețetele medicale oferă o serie de soluții.

În 1829, doctorul Ștefan Episcupescu editează un „manual“ în care se găsesc rețete pentru toate durerile și pentru toate necesitățile. Pentru a evita orice boală venerică, Episcupescu

---

1. P. Gh. Samarian, *op. cit.*, II, pp. 383–384.
2. *Ibidem.*
3. C. Caracaș, *op. cit.*, p. 125

recomandă apa călduță din abundență mai toată ziua: „pentru ținerea curățeniei acestui mădular ce ține frumusețea trupului este apa cea caldă îndestul a să urma, însă nu numai îndată după toată împreunarea, ci și canonisit pe toată ziua de doao ori, pentru curățenia balelor ce se slobod dintr-însul pe toată ziua". Dar cum această „frumusețe a trupului" nu este bine întreținută nici de femei, și nici de bărbați, prin contaminare, bolile venerice sunt o realitate. Printre acestea, mai întâi, cele comune: „poala albă" și „sculamentul". Leacul: „glisterul de matcă", adică un fel de irigator primitiv cu ajutorul căruia femeile bolnave se pot spăla de „spurcăciune" și se pot curăța de „îngăleciune" (aici cu sensul de menstruație). În glister se pun „zemurile" special preparate. Pentru „poală albă" se recomandă spălăturile cu lapte cald, de trei-patru ori pe zi, urmate de spălăturile cu vin cald. Dar adevăratul leac este „rărirea împreunării", împreunarea fiind cauza nașterilor prea dese, a lepădăturilor (avorturile spontane) și a îmbolnăvirilor. Pentru sculament se recomandă cincisprezece zile de spălături cu „fiertură caldă de flori de mușețel și de trandafir". Și dacă boala tot nu trece, atunci nu rămân decât spălăturile cu „apă de var căldicică". Ca o constantă: evitarea oricărui contact sexual rămâne metoda cea mai sigură pentru tratarea oricărei boli[1]. Cartea lui Episcupescu s-a bucurat de succes, vânzându-se, pe comandă, foarte repede, după cum ne asigură autorul în memoriile sale. Ne întrebăm cine va fi urmat sfaturile sale. De cei cu știință de carte este răspunsul firesc, așadar de boieroaice, de negustorese, de preotese. Se mai poate observa că rețetele sale nu sunt din cale-afară de ingenioase, ci la îndemâna tuturor și probabil cunoscute în mediul popular. Prezența bolilor venerice confirmă atât ineficiența rețetelor, cât și faptul că nu sunt folosite. Ceea ce rămâne și este important de notat: folosirea apei aduce un avantaj mult mai mare decât ignorarea ei. De altminteri, nici nu avea cum să fie altfel dacă ținem cont că doctorul Episcupescu trecuse

1. Șt. Episcupescu, *Oglinda sănătății și a frumuseții omenești, ed. cit.*, pp. 225–227.

prin Universitatea de la Viena, unde tocmai se lansase dezbaterea igienistă[1].

Pentru prima dată, frumusețea este legată de curățenie, iar această curățenie îi revine de drept și de fapt femeii. „Curățenia trupului, a hainelor, a casii și a împrejurului ei este de cel mai mare folos al sănătății și de cea mai mare podoabă a frumuseții omului.“ Această curățenie se deprinde de la o vârstă fragedă și îi aparține femeii din cauza faptului că ea este mai legată de „mizerie“ prin menstruație („îngălăciune“) și prin bolile venerice. Iată de ce, crede doctorul Episcupescu, femeia trebuie să se „sârguiască mai mult în treaba curățeniei trupului ei decât partea bărbătească“. Această curățenie are și o importantă componentă morală, pentru că femeia păstrează în fapt sănătatea comunității, are grijă ca bolile venerice, atât de repede transmisibile, să fie ținute sub control. Cum trebuie să se mențină această curățenie? Printr-o susținută igienă intimă practicată „îndată și după toată îngălăciunea împreunării din care apoi să ține și *virtutea a sănătății și a frumuseții chipului*“ [s.n. – C.V.-G.]. Sfatul este destinat în primul și în primul rând prostituatelor, purtătoarele fără doar și poate nu numai a spiritului bolilor, dar și a dezordinii: „este întru adevăr de mirare cum să sârguiește fămeile de obște cu scumpătate la curățirea capului și a chipului și petrec cea mai mare parte a zilei în găteala lor, iar curățeniia trupului și mai ales părteniia rușinii cea de taină le năpustesc în scârba lor ca cum n-ar fi și acelea împreunate de chipul lor“[2]. Suntem, așadar, încă în epoca chipurilor fără trup, în epoca sulimanului ce îmbunătățește aparențele. Suratele noastre nu sunt departe de moda europeană, dar destul de departe de apă și curățenie; ele aparțin igieniștilor, ei să le folosească. Deși o face timid, Ștefan Episcupescu este

1. Vezi în acest sens Ionela Băluță, *La bourgeoise respectable. Réflexion sur la construction d'une nouvelle identité féminine dans la seconde moitié du XIX[e] siècle roumain*, Editura Universității, București, 2008.

2. Șt. Episcupescu, *op. cit.*, p. 227. Și medicul Constantin Caracaș vorbește de această înfrumusețare artificială practicată de prostituate, principalul vector în răspândirea bolilor venerice (C. Caracaș, *op. cit.*, p. 125).

primul care încearcă să impună legătura intrinsecă dintre frumusețea chipului și curățenia trupului. Chiar dacă face concesii în folosirea rețetelor pentru îndreptarea diferitelor „defecte", el insistă în folosirea apei ca principal element „în treaba frumuseții".

Peste câțiva ani, doctorul Anastasie Fătu, ocupându-se de gravide, insistă asupra importanței curățeniei. Numai că el leagă curățenia trupului de primeneală și de spălarea părților intime, recomandând evitarea și chiar interzicerea băilor trupești: „îngreunatele trebuie adeseori să-și schimbe cămeșa, să se leie, și să-și spele pântecele, țițele, coapsele și organele născătoare, cu apă călduță, ferindu-se la acestea de răceală; iar băi întregi – reci ori calde – nu se vor face, decât numai după sfătuirea doftorului". Teama de apă este încă prezentă; ceva mai multă importanță i se acordă în perioada lăuziei, când baia și chiar spălarea ies din orice schemă de curățenie, fiind înlocuite cu ștergerea: „curățenia este de mare trebuință; de aceea, moașa va spăla organele născătoare ale lehuzei, cu un burete muetu în apă călduță cel puțin de două ori pe zi, și le va șterge cu o pânzătură curată, uscată și încălzită". Din nou primenirea trece în planul principal, înlocuind apa și săpunul. Dacă buretele și cârpa, muiate în apă călduță, asigură o minimă curățenie, salteaua, prostirile, perinele și oghelul, veșmintele ar trebui „adeseori" schimbate și „aerate"[1]. Sfaturile sunt totuși destul de îndrăznețe pentru acele vremuri. Anastasie Fătu oferă moașelor o serie de sfaturi utile pentru îngrijirea femeilor însărcinate sau a lăuzelor, dar vremurile sunt cum sunt, iar apa costă. Mai apoi, apa este obiectul a mai multe interdicții în credințele populare. Dacă ar fi să privim numai spălatul capului, observăm cât e de dificil de găsit o zi în care să nu planeze asupra individului un pericol imediat sau viitor: duminica aduce bube și dureri de cap, lunea stârnește ura comunității și chiar mai rău – fata care își spală capul lunea are toate șansele să se mărite cu un bătrân, marțea aduce năpastă și tot așa… Un miscelaneu de

1. A. Fătu, *Manual*, pp. 49, 83–84.

la sfârșitul secolului al XVIII-lea recomanda chiar o lună întreagă fără curățarea părului: „octombrie: să te păzești de spălare la cap pentru ca să nu se scornească întru tine năjitu și tuse și să vie la tine la anu"[1]. Se întrevăd momente favorabile joia și sâmbăta, înainte de răsăritul soarelui. Dar atenție, nu și în săptămâna brânzei, cunoscută ca săptămâna albă, care se răzbună prin îmbătrânirea prematură a celor care se „joacă" cu apa[2].

...văduvița grasă, rumenă, frumoasă...

Reprezentarea corporalității este cât se poate de contemporană. Și astăzi, în mentalitatea colectivă, frumusețea este asociată cu corpolența: „grasă și frumoasă", se spune în popor. Corpolența este percepută ca un semn de bogăție, dar și de sănătate. Femeia trupeșă și voinică se apropie mai mult de idealul de frumusețe decât slăbănoaga și firava, aflată în afara privirilor râvnitoare. „Văduviță grasă, / Tânără rămasă, / Rumenă, frumoasă, / La ochi mângâioasă", notează Anton Pann versurile unui cântec popular care circula în Bucureștiul de la începutul secolului al XIX-lea[3]. Dacă tânăra corpolentă este asociată cu frumusețea rumenă, femeia slabă nu este decât o stafidă trasă, uscată, sfrijită.

Corpolența devine odată cu trecerea anilor și o însușire a femeilor căsătorite. Cum mișcarea nu este mai deloc prețuită, în timp ce mâncarea multă și stropită cu unt sau untură e consumată cu îndestulare, îngrășarea nu este decât rezultatul firesc. Ochiul critic al călătorului străin (1794) notează imediat excesul de greutate: „Cocoanele [...] odată cu trecerea anilor, se îngrașă și se deformează"; aceeași soartă o au și bărbații: „Corpolența este foarte răspândită, în special în rândul celor

1. BAR, Fond Manuscrise, mss. 1735, ff. 106–107.
2. I.A. Candrea, *op. cit.*, pp. 66–67.
3. Anton Pann, *Spitalul amorului sau Cântătorul dorului*, Compania, București, 2009 [1850], p. 60.

de vârstă mijlocie"; croiala și mai ales mulțimea hainelor nu fac decât să accentueze impresia de supraponderalitate: „iar aceasta este subliniată și de folosirea sânului caftanului drept buzunar în față" (*CS*, X/II, 1217). Dacă la optsprezece ani, hainele nu prea au ce să arate, la patruzeci trupul nu mai este decât un spectacol grotesc pentru cel ce nu este obișnuit: „Toate deformările corpului, urmări ale unei vârste mai înaintate, apar în veșmintele acestea, în plină lumină. Costumul nu ascunde decât culoarea trupului, redându-i formele în toată moliciunea și alterarea lor"[1]. „*Les femmes pourraient se dispenser d'avoir autant de ventre, c'est si bien reconnu pour une beauté du pays qu'une mère m'a demandé pardon de ce que sa fille n'en avait pas encore; mais cela viendra, me dit-elle, bientôt, car à présent elle est droite et mince comme un jonc*"[2], notează prințul de Ligne în 1800. Mirarea lui este cât se poate de legitimă dacă știm că în epoca sa „talia fina", „talia suplă", este foarte prețuită în lumea cunoscută de el[3]. Dacă ar fi să o asemuim cu un ideal de frumusețe, corpolența boieroaicelor valahe sau moldave ar fi mai potrivită în timpul Renașterii, când plinătatea formelor dă tonul frumuseții. „Corpolența" acelei epoci, desemnată prin termenul *embonpoint*, trimite atât la frumusețe, cât și la sănătatea trupească[4].

Medicul Constantin Caracaș pune ponderalitatea pe seama faptului că boierimea este mult prea puțin dispusă să facă mișcare. Exceptând ocuparea unei dregătorii, boierii nu se „delectează" cu alte „distracții ale spiritului". Arătând prea puțin interes pentru moșii sau pentru alte venituri externe – care „ar trebui să le ocupe și corpul, și spiritul" –, boierii „tind" mai degrabă către „lenea sufletească", „dezordine", „risipă", „desfă-

---

1. Alexandre d'Hauterive, *Mémoire sur l'état ancien et actuel de la Moldavie (1787)*, ediție de I. Bianu și T. Orășanu, București, 1902, pp. 347–350.

2. Eudoxiu de Hurmuzaki, *Documente privitoare la istoria românilor*, București, 1889, III_1, p. 78.

3. Georges Vigarello, *Histoire de la beauté. Le corps et l'art d'embellir de la Renaissance à nos jours*, Seuil, Paris, 2004, pp. 18–20.

4. *Ibidem*, pp. 93–119.

tare“, „sastiseală“. Rezultatul este cât se poate de normal, conchide Caracaș: „ducând o viață nemernică, ei sunt veseli, voioși, *corpolenți* și înclinați către plăceri trupești“[1]. De aceleași „consecințe ale lenei“ suferă și categoria socială imediat următoare: comercianții sau negustorii cu „viață molatecă și veselă“, cu aplecare către „lux“, „sindrofii“ și petreceri alături de boieri[2].

Trupurile femeilor cad pradă aceluiași sedentarism. Cucoanele sunt predispuse la îngrășare chiar mai repede decât soții lor: o „viață prea delicată“ și „puțina mișcare a corpului“ transformă „talia mijlocie și bine proporționată“, iar obezitatea se instalează înainte de vreme. O consolare: frumusețea chipului și trăsăturile plăcute se mențin până târziu[3].

Cum moda se schimbă, cum dansul creează noi „identități sociale“, boieroaica se supune noilor tendințe și trece la „prelucrarea“ trupului ei. Balul, ca manieră de socializare, schimbă societatea. Profesorii de dans invadează casele celor bogați și celor mai puțin bogați din principate. Judecând după numărul balurilor și după știrile care se nasc în jur, ai crede că țările române n-au alt lucru mai bun de făcut decât să danseze. Trupul suferă acum noi „prelucrări“ pentru că el se află în fața unor noi tentații și, pentru a rămâne în sociabilitate, trebuie să se supună. Rangul nu se mai susține numai cu ajutorul trupului ornat. Începe acum o adevărată bătălie pentru dobândirea unor aptitudini cu care nu te mai naști, ci care trebuie să înveți să le ai. „Sângele albastru“ trebuie susținut de educație, politețe, bune maniere.

Ideea sănătății și bunăstării strâns legate de corpolență nu dispare peste noapte. O regăsim la Nicolae Golescu atunci când vorbește de Marițica Văcărescu. „*Bien grasse et bien gentille*“, „*madame la Spatharesse*“, sosită de la Mehadia (fusese la cură), pentru balul de Sfântul Alexandru, este considerată o frumusețe a vremii, de ea îndrăgostindu-se consulul Châteaugiron,

---

1. C. Caracaș, *op. cit.*, pp. 80–81.
2. *Ibidem*, p. 81.
3. *Ibidem*, p. 84.

pictorul Carol Popp de Szatmary și chiar vodă Bibescu[1]. La rândul lor, portretele păstrează încă aceste imagini de sănătate „corpolentă“: boieroaica elegantă, cu turban roșu, rochie albastră, perle și diamante, Sultana Mavrogheni sau Ana Balș Lățescu Boldur (1852), pictate târziu, când balul, crinolina și mazurca ar trebui să le subțieze mult taliile[2].

E frumos ce-mi place mie…

Societatea se „confruntă“ cu mai multe idealuri de frumusețe, conturate în funcție de gusturi și valori diferite. Frumusețea chipului este una dintre dorințele puternice ale femeilor. „Muerile poftesc a fi frumoase și plăcute la față, și mai voiesc frumoase a fi și mișele, decât urâte și avute“ (p. 26), scrie Damaschin Bojincă în 1830, plasând această „poftă“ de frumusețe în fruntea tuturor dorințelor, surclasând chiar și bogăția. Femeile vor să fie frumoase cu orice preț, insistând pe frumusețea trăsăturilor obrazului, folosind tot felul de artificii pentru a ameliora orice defect vizibil. „Cine întreabă de durere pe lângă frumusețe?“, se spune în popor. Iar explicația lui Iordache Golescu completează sensul acestei vorbe în primele decenii ale secolului al XIX-lea: „se zice pentru cele ce să gătesc cu vătămarea lor, cum cele ce foarte tare se strâng cu corseturile, și cele ce-și scot perii după obraz cu smulgătoarea, ca să arate mai frumoase“[3]. Cu alte cuvinte, obrazul toate le suferă pentru aparențele frumuseții.

Bărbații au un ideal de frumusețe în care predomină grația și buna petrecere. Prin vocea lor se exprimă vocea norodului

---

1. George Fotino, *Din vremea renașterii naționale a Țării Românești. Boierii Golești*, Imprimeria Națională, București, 1939, vol. II, p. 97, 25 septembrie 1839.

2. Pentru aceste chipuri vezi Galeria de Artă Românească Modernă de la Muzeul Național de Artă al României, precum Constanța Vintilă-Ghițulescu, *De la işlic la joben. Modă și lux la Porțile Orientului*, Peter Pan Art, București, 2013.

3. I. Golescu, *op. cit.*, p. 248.

care recunoaște valoarea „artistică“ a frumuseții, dar o însoțește de alte atribute pentru a-i da trăinicie: grație, cinste, farmec, modestie. „Ce păcat de chip frumos / Dacă nu e lipicios“, spune Anton Pann. Iordache Golescu susține că frumusețea chipului ar trebui însoțită de nuri, adică de acea grație atât de dorită. Frumusețea dorită, ridicată în slăvi, care obsedează discursul masculin trebuie să fie „lipicioasă“, plină de nuri, cu ochi frumoși, și dacă se poate să fie și verzi, pentru a adăuga și un pic de incertitudine în arta iubirii imaginative. De altfel, folclorul popular leagă ochii verzi de necredință, de misterul nesiguranței și al ezitărilor care creează magia iubirii.

Neamul, bogăția, vanitatea ar fi trăsăturile care modelează „frumusețea“ unei femei și mai ales a unei soții din rândul celor mari. În popor se spune cu malițiozitate că „zestrea mărită slutele“. Dând crezare acestei ziceri, ne vom gândi că în societatea mariajelor aranjate „chipul frumos și luminos“ nu prea are importanță. Fata se dă cu zestrea, așa cum bărbatul se recunoaște drept stăpân fără prea multe mofturi. Oricum, artificii de tot felul contribuie la înfrumusețarea trupului: haine, bijuterii, peruci, sulimanuri, parfumuri. Dumitrana Știrbei se străduiește să-și înfrumusețeze nora împodobind-o cu batiste, horbote și chiar cu un cățelandru, pe care trebuie să-l strângă la piept în prezența musafirilor. Accesoriile le comandă negustorului Costandin Hagi Popp de la Sibiu: „basmale [batiste] frumoase, de cele ce poartă doamnele la piept“, „lucru mai nou“, horbote albe numai bune de atârnat la mâneci, un cățelandru „cilibiu“, amintind de Milortu, un cățel cu care „englendisea și petrecea vremea“ în tinerețe[1].

Despre frumusețe și urâțenie vorbesc și scriu fără încetare cei care au ajuns prin casele și conacele acestor boieri. Mulți remarcă senzualitatea trupurilor înveșmântate în hainele orientale, sânii care se zăresc pe sub mătasea fină, părul ce se revarsă pe umeri, delicatețea piciorului abia ascuns de poalele

1. N. Iorga, *Scrisori de boieri*, pp. 8–50, 26 aprilie 1782, 8 aprilie 1783, 5 aprilie și 17 mai 1784, 29 iunie 1785.

anteriului, privirea galeșă și ochii pierduți în visare. Așadar, posturi construite pentru a atrage privirea, dar și priviri lacome de senzualitatea și voluptatea acestor „orientale“ întinse pe sofale și pe divane, trăgând cu nesaț din narghilele, șoptindu-și dorințele unor servitori care apar de pretutindeni și care se fac cu rapiditate nevăzuți, îndeplinind porunci nerostite, care oferă cafele și șerbeturi, zaharicale și confeturi, și un pic de afion, strecurat în ciubucele de chihlimbar.

Cea mai potrivită imagine a frumuseții ne este oferită de Iordache Golescu, care deslușește înțelesul cuvântului „misidie“, preluat din turcește și care se referă la fizionomie. „Semnele cele frumoase de pă obrazul muierii“ ar trebui însoțite de nuri, adică „dulceața frumuseții ce împodobește pă muiere și amăgește pă om la dragoste ca un magnit, care să zice și lipiciu, pentru că să lipește de om“[1]. Fără „lipiciu“, adică farmec, frumusețea nu are prea mare valoare…

Senzualitatea și voluptatea, accentuate de transparența veșmintelor orientale, de opulența bijuteriilor, de moliciunea mătăsurilor, de ondularea grațioasă a dantelelor, vor fi transferate către cochetărie. Libertatea de a fi peste tot și oriunde, la baluri și la șosea, la teatru și în salon, la bâlciurile de la Moși și la serbările populare impune o prelucrare a trupului „expus“. Or, aflate sub privirile celorlalți, femeile construiesc o artă a aparențelor: „Se gătea bucuros, căuta, de câte ori avea o haină nouă, căuta zic, locurile publice, plimbările, nici un bal, nici un club, nici un picnic, nici o soare, nici o sărbare de hram nu era în care să nu se fi aflat Mărioara ca să-și arate pălăria cea nouă, salopu său cel nou“ – astfel este caricaturizată cocheta, mereu cu zâmbetul pe buze (într-un opis din *Vestitorul bisericesc*, martie 1840), cu chipul abia zărindu-se de sub umbra pălăriei, cu flori și pene cât mai multe, aruncând priviri galeșe, ondulându-și trupul, făcând să sune volanele de muselină de sub care se zăresc vârfurile condurilor cei noi de Viena.

1. I. Golescu, *op. cit.*, pp. 323–324.

„Un pic mai frumos ca dracu": *despre frumusețea bărbaților*

Societatea valorizează mai puțin frumusețea masculină. Un bărbat ar trebui să fie „un pic mai frumos ca dracu" sau „bărbatul nu stă în frumos", decretează proverbele culese de Anton Pann; așadar, un bărbat nu are prea multe motive să se îngrijească de frumusețea sa. Despre boierii de altădată se spun mult mai puține când este vorba de frumusețea obrazului, descrierile insistând asupra rangului, dregătoriei, averii, capacităților intelectuale, caracterului. Aceste trăsături duc la calificative care n-au nimic de-a face cu frumusețea: sintagma „obraz de cinste" desemnează onorabilitatea unei persoane.

Ienăchiță Văcărescu trebuie să fi fost un bărbat frumos, sau cel puțin unul dintre boierii cu „lipici", termen atât de drag epocii, de numele său legându-se mai multe aventuri amoroase cu doamne de rang mare. Aflând de aceste aventuri, norodul „scrie" versuri care cântă un fel de frumusețe masculină ce tulbură mințile cucoanelor mari. „Ienăchiță Văcărescu / Șade'n poartă la Dudescu / Cu ciubuc de diamant, / Capot roșu îmbrăcat, / Cu anteriu de atlaz, / Moare Doamna de necaz". Legenda spune că doamna Moruzi s-a îndrăgostit de acest boier, fermecător datorită științei de a se face plăcut, care scrie versuri „cu libov înfocat", se îmbracă foarte bogat, pășește ferm și apăsat, „ca un brad", și strălucește prin inteligență. În portretul pe care i l-a făcut pictorul Anton Chladek descoperim o înfățișare destul de plăcută. Dar trebuie spus că nu știm astăzi ce ar trebui să însemne frumos la chipul și la trupul unui bărbat; așa cum nu știm nici care ar putea fi diferența dintre plăcut și frumos.

De la Manolache Drăghici ne-a rămas portretul postelnicului Caliarhi, sosit din Fanar, căsătorit cu Ralu Moruz, socotit drept „cel mai galantom și *zarif* din boierii Fanarului". *Zarif* este un alt adjectiv împrumutat din turcește pentru a exprima nu frumusețea, ci eleganța masculină: „acest boieriu, ajungând a viețui la Petersburg [...] monarhul să îndestula ai privi înbrăcămintea lui ce frumoasă și scumpă care purta în toate zilele, încât

în multe ori spun că întâlnindu-l la preumblare îl opre și îi admira hainele zilei acei, numărând și blanile cele frumoase ce purta“[1]. Frumusețea se reduce la acest boier cronicar, știut de conservator, la eleganța și bogăția veșmintelor. În *Istoria Moldovei,* Manolache Drăghici revine deseori asupra acestei frumuseți, folosind termenii *zarifir* și *zariflîc* pentru a vorbi de delicata eleganță pe care o asigură multele *zarafiruri* și *zarpale*, adică podoabele. Tot în Moldova acestei epoci se folosește un alt adjectiv pentru a vorbi de frumusețea agreabilă: *ghizdav*. Cuvânt de origine slavă, *ghizdav* înseamnă grațios, plăcut, frumos.

Multe portrete ale bărbaților din trecut ne oferă, în *Amintirile* sale, Radu Rosetti. Logofătul Ștefan este „un bărbat nalt, bine învălit fără a fi gros, frumos la față și sănătos la trup“. Răducan Rosetti, bunicul memorialistului, este frumos la chip, plin de patos, de bărbăție și de curaj, ceea ce avea să-i atragă simpatia, și mai ales libovul multor femei. Rivalul său e un anume căpitan Matache, „bărbat de patruzeci de ani, nalt, spătos, voinic la trup și înzestrat cu cea mai îngrozitoare păreche de mustăți oacheșe“. La celălalt pol estetic, se regăsește urâțenia masculină, sporită de lipsa de caracter și de băutura peste măsură. Pe lângă faptul că e chel și știrb, având semnele desfrâului adânc săpate în obraz, spătarul Alecu Dărmănescu este „zgârcit, mincinos și fricos ca un iepure“[2]. Portretele de boieri, păstrate la Muzeul Național de Artă al României, realizate odată ce moda s-a răspândit mai peste tot, înfățișează chipuri diferite. Constandin Cantacuzino este un tânăr de o frumusețe desăvârșită, dar hatmanul Mihalache Manu, căsătorit cu Sultana Mavrogheni, pare, și chiar este, urât. Însă aceste reflecții nu sunt decât judecățile noastre contemporane, fără a ști cu adevărat care era chipul frumuseții masculine. Este adevărat că aprecierile mele despre frumusețea boierului Constandin Cantacuzino concordă cu cele ale pictorului Miklós Barabás, care îi este prieten

1. Manolache Drăghici, *Istoriea Moldovei pe timp de 500 ani*, tom II, pp. 46–47

2. R. Rosetti, *Părintele Zosim*, pp. 21–24, 102.

bun, și care vorbește cu simpatie „de barba frumoasă neagră“ a acestuia[1]. Costumul oriental contribuie foarte mult la impresia că acești boieri sunt „groși“ și dizgrațioși, leneși și indolenți, aspri cu slugile și țiganii de pe moșii, slugarnici cu cei mari.

Secolul al XIX-lea schimbă standardele de frumusețe masculină, aducând în prim-plan eleganța franceză, opusă *zarifilîcului*. Concurența asiduă a ofițerilor ruși contribuie la această necesară schimbare. Mai presus de toate, călătoriile și studiile îi îndeamnă pe tineri să aleagă comodele haine franțuzești în locul lungilor anterie, să-și împodobească chipul cu plete și barbă, să se instruiască în arta dansului, să intre în diferite cluburi de scrimă. Masculinitatea nu mai are asprimea trecutului, pentru că modelul este altul, iar lecturile recomandă gesturi, maniere și vorbe îngrijite. Masculinitatea și onoarea fac acum casă bună, oferind tinerilor pretexte pentru a-și dovedi virilitatea în jocul duelului[2].

Noi tipuri se conturează pe scena modernizării. Apare acum dansatorul de profesie, cel care își pune trupul și picioarele în „joc“, modalitate unică de a pătrunde în saloanele celor mari. Mihail Kogălniceanu oferă portretul unui astfel de dansator, care întruchipează trăsăturile unei epoci de tranziție[3]. Gazetele se amuză construind imaginea *galantului*, *berbantului* și *a craiului*. Galantul este omologul cochetei, despre care am vorbit mai sus, căci se gătește bucuros pentru a fi pe placul societății feminine, profitând de această aparență socială. „Fluture“, cum îl descrie Dionisie Romanov, într-o povestioară morală, el roiește în jurul femeilor „frumoase“, promițând multe, dar urmărind doar o dotă consistentă. Cocheta și galantul au acum nevoie de artificii pentru a-și ameliora fizionomia, pentru a accentua

---

1. Andrei Veress, art. cit., p. 380.

2. A se vedea Mihai-Cezar Chiper, *O societate în căutarea onoarei. Duel și masculinitate în România (1859–1914)*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza“, Iași, 2012.

3. Mihail Kogălniceanu, *Profesie de credință*, Editura Tineretului, București, 1962, pp. 29–43.

frumusețea unei trăsături, pentru a spori farmecul unei priviri, pentru a întări roșeața unui obraz și prospețimea unor buze.

Istoria unei peruci

Cuvântul a ajuns la noi din franțuzescul: *perruque*. Informații despre primele peruci purtate la noi nu avem, în afară de portretul cu impozanta coafură-perucă a domnului, istoricului, savantului Dimitrie Cantemir; portretul este un document vizual care atestă folosirea ei. Însă în 1716, când își tipărește portretul în *Descrierea Moldovei*, Cantemir se află în Rusia.

O scurtă istorioară de pe la începutul secolului al XIX-lea ne arată peripețiile acestui accesoriu dorit și de cucoanele de prin părțile Craiovei. „Iute, și mâniindu-se de fieștece", după cum este descrisă de soacra Dumitrana Știrbei, Catinca, soția vornicului Barbu Știrbei, întreține o asiduă corespondență cu negustorul Constantin Hagi Popp de la Sibiu. În afară de semințe de flori, romineală de obraz, gazete și sticle de vin, Catinca Știrbei cere și o perucă, dar... nu una oarecare; ci una care să ascundă imperfecțiunile unei coafuri nu tocmai în pas cu moda, să uniformizeze un păr rebel care nu acceptă canoanele unui aranjament artificial. Nefiind meșteri peruchieri la București și trebuind să se conformeze nu unui canon intern, ci unui model preluat de aiurea, Catinca cere să i se aducă o perucă ce nu prea mai era la modă prin alte părți ale Europei. După succesul dobândit pe vremea regelui Ludovic al XIV-lea, când peruca se înălțase și se diversificase, după ce în secolul al XVIII-lea peruca fusese adoptată și de bărbați ca însemn al unor profesii, în secolul al XIX-lea va reveni la scopul său inițial: împodobirea aristocratelor bătrâne. Catinca o fi fost una dintre ele.

Plecând de la un model cunoscut, peruca purtată de cucoana Marghiolița, Catinca își proiectează propriile dorințe și idei de frumusețe: „mă rog pentru hatârul și dragostea mea să chemi dumneata [Hagi Popp – n.n., C.G.-V.] pă perucaș și să-i poruncești ca să-mi facă o perucă și, după cum arăt dumitali, părul să fie ales după fața părului care trimisăi". Urmează

considerații pe seama perucii cucoanei Marghiolița: frumoasă perucă, dar prost aranjată, așa că meșterul peruchier ar trebui să mai țeasă părul că prea se smulge de cum îl atingi, și e cam rar pe ici, pe colo, și cam scurt și culoarea cam nepotrivită cu tenul dumneaei („Fața părului iaste tot ca cel care au fost la perucile coconi Marghioliței, tot așa să fie dă închisu, forma să fie tot ca acelea, și de largă, și de naltă, tot ca aceia, și după cum este forma aceia, așa să fie și aciasta, că mi-au plăcut; numai atât nu mi-au plăcut că părul nu este țesut tare, ci, de unde îl apuci, dă acolo iese"). Și ca să fie sigură că va ieși ce trebuie, Catinca trimite o șuviță de păr, însoțită de instrucțiuni când mai precise, când mai puțin exacte: „după cum este proba părului, cât să va putea, și mai închisă, fiindcă acesta este din vârf, și din vârf este totdeauna mai dășchis părul [...] cel din dărătu să fie lungu, iar numai cel care vine denainte să fie mai scurtu, iar cel care vine de dindărăt să fie tot o potrivă". Perucile pudrate și buclele artificiale își trăiseră ultimele clipe de glorie prin saloanele pariziene și cele vieneze, iar acum ajungeau și la cucoanele valahe, ajutându-le să-și sporească frumusețea.

Ce va fi înțeles meșterul perucaș din sfaturile cam confuze ale cucoanei e greu de imaginat. De la Sibiu, cucoanei i-a fost trimisă la Craiova o grozăvie de perucă. Replica nu se lasă mult așteptată: „n-a fost după cum am scris eu, că ai grămădit păr foarte mult [...] ar fi fost destul cel care este pe spate să fie lângă cel din frunte [...] este o batjocură prea mare [...] este un lucru care nu'l poci purta, fiind păr prea mult și să face capul cât o baniță și nu sunt obicinuită acest feli [...]". Urmează alte indicații, trimise odată cu peruca: „vei vedea dumneata care este alesu dă mine, să să scoață, că l-am legat cu ațișoară să-l cunoști dumneata, fiind scurt și ciupit [...] Toată peruca să fie 50 dramuri, cu scufă cu tot, fiindcă această modă iaste după cum purtăm"[1]. În aceeași epocă, Mărioara Rosetti scrie de la Iași, pe 27 septembrie 1810, că vrea să i se facă două peruci, nu una.

1. Nicolae Iorga, *op. cit.*, p. 50, 28 iulie 1810, 10 august 1810; vezi și Constanța Vintilă-Ghițulescu, *De la işlic la joben*, ed. cit., p.183.

Până va fi primit Catinca Știrbei peruca perfectă, moda perucilor trebuie să fi apus, înlocuite de bucle, cârlionți, zulufi. Zinca Samurcaș, Smaranda Catargi, Elena Miclescu apar în tablouri cu zulufii revărsându-li-se pe umeri sau ieșind cu îndrăzneală de prin bonete, lăsându-ne să ne întrebăm cu ce fel de instrument „fierbinte“ i-au modelat. Buclele la modă nu fac casă bună cu chipul oricărei cucoane: și Smaranda Catargi, și Elena Miclescu par să țină cont doar de modă, și nu de faptul că aceste coafuri le alungesc fețele și le urâțesc fizionomiile. Buclele, cârlionții, părul negru sunt la modă și orice cucoană se dă în vânt să fie ca celelalte „dame mari“, cercând peruci felurite și chinuindu-se, cu felurite bozii și rețete, să obțină o culoare apropiată.

De n-ai da cu suliman / Nu ți-ar face pielea un ban

Boială, dres, suliman, văpsea, romineală, zugrăveală, sunt cuvinte care amintesc de sulemenirea chipurilor. Sulimanul este un sublimat de mercur întrebuințat la prepararea fardurilor. Este atât de mult folosit, încât ajunge să desemneze de unul singur „dresul“ cu care se dă pe obraji. Uneori în compoziție intră și știubeciu, un fel de sare de plumb, dar și gogoși de ristic, piatră acră și piatră vânătă. Termenii provin mai toți din limba turcă: *sülümen*, *istübeč*, *rastyk*.[1] Abia la începutul secolului apare și „ceruză“, cuvânt de origine franceză. Când este folosit în exces, sulimanul provoacă isterii, schimonosește chipurile; „femeile fac uz de suliman peste măsură, ceea ce face o impresie proastă a nervilor, și cu timpul transformă fața cea mai frumoasă într-una nemaipomenit de urâtă“, crede doctorul Wolf, medic al Iașilor între 1780 și 1797. El insistă asupra faptului că moldovencele își vopsesc pleoapele, genele, sprâncenele cu acest suliman, un amestec de „antimon alcoolizat și gogoși de ristic“[2]. Dar cum nu există o știință medicală îndeajuns de avansată pentru

1. Pentru denumiri, vezi Lazăr Șăineanu, *Influența orientală asupra limbei și culturei române, Vocabularul* II, *Vorbe populare*, 1, București, 1900, pp. 328 și 338.
2. P. Gh. Samarian, *op. cit.*, II, p. 410.

a vorbi de trupurile bolnave, frumusețea chipului este strâns legată de sănătate[1].

Contele Langeron scrie că boieroaicele au renunțat repede la moda orientală, dar nicidecum la sulimanuri și la folosirea lor în exces: „Numai la dresuri n-au vrut să renunțe niciodată. Fața lor este vopsită cu toate culorile“ (*CS*, X_2, 937). Considerându-le „lucruri deavolești“, Biserica cere domniei să interzică „sulimanurile“. Iată cum sună porunca domnească din 20 mai 1796: „Fiindcă ori ce lucru vătămător care aduce stricăciune la trup și la suflet și care pricinuiește defăimare nu iaste cu cale a să trece cu vederea, întru care fiind și sulimanul, care să pune pă chipuri, nu numai la trup de stricăciune și la suflet de vătămare neprimit fiind de Biserică. Poruncim dar ca după primirea domnescului nostru pitac să chiemi pă preoții duhovnici din toată politiia spre a-i îndatori ca să dea duhovnicească învățătură și îndemnări fiecăruia de a se face părăsire de acest lucru vătămător ce iaste o părere de podoabă deșartă care nu iaste de nici un folos“[2]. „Podoabă deșartă fără de folos“ grăiește domnul; nu de aceeași părere sunt doamnele și cucoanele care nu se sperie nici de porunca domnească, nici de judecata divină. Așadar, nu se grăbesc să renunțe la sulimanul menit să ascundă multe, mult prea multe imperfecțiuni închipuite ale tenului. Știm însă mult prea puțin despre opinia medicilor sau despre efectele folosirii îndelungi a sulimanului, care are o puternică acțiune chimică, așadar destul de vătămătoare pentru trup.

„Boiul măsurat“ este totuși pe placul bărbaților, dacă ar fi să-l credem pe Rigas Velestinlis când descrie portretul unei iubite imaginare cu „frumoase alcătuiri, cu încuviințată și cu desfătată zâmbire“[3]. La rândul său, Iordache Golescu vorbește de măsură, necesară și complementară, când descrie un chip

1. Catherine Lanöe, „Images, masques et visage. Production et consommation des cosmétiques à Paris sous l'Ancien Régime“, în *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 55–1, 2008, p. 12.

2. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 141, ff. 102^v–103^r.

3. Alexandru Duțu, *Cultura română în civilizația Europeană Modernă*, Minerva, București, 1978, pp. 186–188.

frumos care ar trebui să aibă și „nuri", și „misidii [fizionomie] bune". „Albeața singură nimic nu folosește, cum o muiere albă la față, dar fără nuri și misidii bune", explică Golescu, oferindu-ne de fapt o informație nouă, despre folosirea fardului alb, pe bază de ceruză, întrebuințat la cosmetizarea feței, și în Franța, în secolul al XVIII-lea, despre care scrie și Catherine Lanöe. Abia peste masca de bază, de ceruză, se punea „rominială de obraz" și „pomadă", aduse de negustori de la Sibiu; mai apoi se înnegresc sprâncenele cu gogoși de ristic, și se ascund firele albe de păr cu henna.

Cucoanele se dădeau în vânt și după tot felul de artificii în stare să preschimbe până și chipul cel mai puțin înzestrat de la natură. Un artificiu menit a oferi grație constă în aplicarea pe obraz a așa-numitelor *muse,* adică hârtie neagră decupată sub formă de steluță sau de „luniță", cum scrie Iordache Golescu, folosite drept „podoabe". Moda *benghiurilor* duce și la preluarea cuvântului din turcește. Cosmeticele și fardurile revin pe listele de cumpărături, fel de fel de rețete sunt născocite și puse în circulație de medici și de farmaciști. Pe la 1798, cucoanele citiseră prin gazete despre miraculoasele beneficii ale unui săpun de obraz, iar căimăcăneasa Caragea se grăbește să comande vreo patru calupuri; altele cer romineală de obraz, funți de pudră, sulimanuri[1].

Un proverb al lui Anton Pann surprinde în acest tip de frumusețe o trăsătură comportamentală: „a venit sulemenită și se duce terfelită". Explicația ține de maniera de prezentare în public: „se zice de aceia care folosesc într-un scop rău frumusețea lor" (Zanne, I/93), care înșală prin înfățișarea chipeșă.

Mai multe plante sunt cunoscute și folosite pentru calitățile lor terapeutice: trandafirii, ghioceii, socul, trei-frați-pătați, fragii, zmeura, pelinul, coada-cocoșului, liliacul, rozmarinul, pelinul, crinul. Ele intră în diverse rețete de cosmetice menite să susțină frumusețea obrazului. Sau în băi „întăritoare", care înlătură zbârciturile, netezesc pielea și înfrumusețează trupul.

---

1. Nicolae Iorga, *op. cit.*, p. 34, 9 octombrie 1798.

Doctorul Ștefan Episcupescu le oferă femeilor o serie de rețete de „ape mirositoare“ cu întrebuințări mai ales în menținerea frumuseții trupului, obrajilor, mâinilor, unghiilor, dinților, părului etc. Pentru fiecare parte vizibilă a corpului există un leac pentru refacere și un leac pentru menținere și înfrumusețare. Mai întâi, o piele frumoasă trebuie să treacă printr-o perioadă de refacere: de pe obraz se scot negii, „coșii“, petele de vară, zbârciturile. Pentru fiecare neajuns există o rețetă și un mod de aplicare. Apoi obrazul se împrospătează cu „apă de obraz“, un amestec de esențe din cele mai parfumate plante: trandafiri, soc, pelin, liliac, crin, căpșuni. Calitățile acestui preparat miraculos sunt multiple, lăudate fără oprire de doctorul Episcupescu: „scoate și curăță tina și albește pelița obrazului și dă față și lustru de lumină, ferește coșitul și jupuitul obrazului, cum și petile de vară“. Și, așa cum recomandă și reclamele de azi, utilizarea se face în funcție de vârstă: tinerele până în 20 de ani pot aplica această apă doar o dată pe zi, cele de 30 de ani, de două ori pe zi, cele de 40 pot utiliza apa de trei ori pe zi. În fruntea acestor leacuri de află „duhul crăiesii“, o rețetă complicată, cu apă de crăiasă, smirnă, sacâz, clei și camfor, care asigură frumusețea cocoanelor de cincizeci de ani[1]. Nici buzele nu sunt uitate, căci vântul primăverii și frigul iernii le pot deteriora, doar „untul de ceară“ le menține frăgezimea.

Episcupescu e în pas cu timpul. Nevoia de bani îl împinge să publice cărți, scrise astfel încât să nu rămână cu ele în ladă. Rețetele lui ne ajută să cunoaștem foarte bine problemele femeilor. Frumusețea se judecă încă în funcție de aparențe, de ceea

1. În Moldova, apa de soc este la mare căutare, ea având aceleași proprietăți, dar necesitând mult mai mult efort și mult mai multe ingrediente, printre care: lapte de capră, miez de franzelă, spumă de mare, albușuri de ou sau „un pui de hulub sau de găină alb și puiul cu peni cu tot“. Frumusețea chipului și mirajul tinereții vor fi îndemnat pe multe cucoane să sacrifice hulubi și să caute prin cuibare după ouă, sperând la miracolul promis. Rețetele și analiza lor la Maria-Magdalena Székely, „Bucate și leacuri de altădată“, în *RIS*, VIII–IX, 2003–2004, pp. 204–236.

ce se vede. Nu doar obrajii, ci și mâinile se bucură de atenția doctorului. Albeața mâinilor este la mare preț. Așa că se caută, se scriu, se încearcă rețete pentru albirea mâinilor. Necesare, dacă ne gândim că în această epocă mâinile încă trudesc aproape zi de zi. Se începe cu „un săpun de moirea și supțierea și albe[a]ța mâinilor", care conține migdale amare, „săpun de cel bun", smirnă, „cleiu de Mira", miere albă, unt de trandafir, unt de Livant. Apoi se curăță unghiile, se ung cu „terpentin [terebentină] de Veneția" și se presară cu sacâz de vioară.

Creșterea părului se stimulează cu „muguri de plop, frunză de dafin, de rozmarin nemțesc, de ienupăr, sămânță de molotru". Culoarea se poate alege: castaniul se obține cu apă de var, piatră-vânătă și apă de trandafiri, negrul se obține cu „cristaluri albe de argint silitros" topite în apă de trandafiri. Părul blond nu este încă la modă. Chelboșilor li se promite păr cât mai mult dacă se ung cu leșie și apoi, de două-trei ori pe săptămână, folosesc o alifie din „untdelemn, unt de dafin, unt de alune, floare de pucioasă, praf de scrum de căpățână de câine arsă"[1]. Apar chiar și rețete pentru păstrarea și îngrijirea pielii în timpul sarcinii, când vergeturile pun stăpânire pe pântece: untul de migdale este recomandarea doctorului Anastasie Fătu, în *Manualul* său pentru moașe (p. 48).

Nocivitatea sulimanului nu este condamnată încă de către medici. Ceea ce medicii francezi, de pildă, consideră periculos, vorbind despre cosmeticele „otrăvite" care atacă pielea, nervii, trupul, e aproape ignorat în această parte a lumii. Tema toxicității fardurilor apare târziu, odată cu dezvoltarea noțiunii de „igienă", care duce la inversarea raportului artificial–natural, în favoarea celui din urmă[2].

---

1. Șt. Episcupescu, *op. cit.*, pp. 294–323.

2. Vezi G. Vigarello, *op. cit.*, p. 147. Catherine Lanoë, «La céruse dans la fabrication des cosmétiques sous l'Ancien Régime (XVI^{e}–XVIII^{e} siècles)», *Techniques & Culture* [online], 38 | 2002, publicat pe 29 aprilie 2005, consultat pe 29 iunie 2014. URL: http://tc.revues.org/224.

Miresme și mirosuri

„Muierea curată
De miros te îmbată“
Iordache Golescu

Mirosurile și miresmele preocupă minţile și stimulează îndemânarea. Răsăritencele nu prea au nevoie de „miroase străine“ pentru a ascunde crusta murdăriei, crede Ștefan Episcupescu, întrucât mirosul trupului lor „îndestulează podoaba frumuseţii“. Celelalte etnii au mirosuri specifice și sunt identificate după „duhoare“. De pildă, ţigăncile ar avea duhoarea lor, care provoacă „scârbă“, dacă ar fi să-l credem pe Ioan Baldovin. E obsedat de mirosul de „cioară“. Este adevărat că „scârba“ îi trezește simţurile olfactive abia după ce află că soţia lui este pe jumătate ţigancă, roabă răscumpărată. Să fie un moft? Mai degrabă da, din moment ce duhoarea se transformă în mireasmă când pretinde ca zestrea să fie mărită[1].

Mirosul trupului este cel „mai trăgător și mai dăzmierdător“, întrecând toate celelalte „miroase“, chiar și „duhul gurii“. El joacă un rol important în jocul seducţiei pentru că „are acea minunată și puternică lucrare de trage aburul cel bărbătesc“ sau cel „fămeesc“, după împrejurare. „Tragerea magneticească“ se concentrează în jurul „aburului“, al mirosului trupului, iar cu cât acest trup este mai „limpede“ și mai curat, mai ferit de „putoarea îngălăciunii“ și de „mirosul strein“, cu atât va fi mai atrăgător, mai seducător, mai dorit, fără a fi nevoie de „graiuri mângâioase de dragoste“[2].

Miresmele se asociază cu curăţenia, mirosurile sunt mai apropiate de „putoare“, murdărie, transpiraţie acră și înecăcioasă, halene grele. Mirosurile pot fi mai întâi de toate ascunse sub aparenţa miresmelor, înainte de a fi cât de cât îndepărtate de apă. Miroasele au fost inventate înaintea apei, ele sunt capabile să ţină sub control mirosurile. Sulfina, levănţica, busuiocul,

---

1. BAR, Fond Manuscrise, mss. 4027, ff. 105^v–106^v, 20 ianuarie 1830.
2. Șt. Episcupescu, *op. cit.*, pp. 158–159.

socul, crinul, trandafirii, rozmarinul şi multe alte ierburi, trecute prin alambic, servesc la înmiresmarea şi la împrospătarea părţilor vizibile ale trupului.

Apa de trandafiri este parte integrantă a unei practici cotidiene; înainte de masă sau în timpul mesei, slugile se plimbă cu apa de trandafiri printre boieri şi invitaţii lor, care îşi îndepărtează de pe degete grăsimile sau resturile felurilor servite. De altfel, apa de trandafiri are o întrebuinţare foarte largă: clăteşte degetele, spală feţele, parfumează gurile. Şi cum întrebuinţarea ei este o obişnuinţă, apa de trandafiri nu pare un lux pentru o mare casă boierească. Se fabrică în casă, împreună cu alte esenţe sau dulceţuri: „am scos şi esenţă triplă de trandafiri, adică am trecut-o de trei ori prin alambic“. Aceasta este ocupaţia lui Costache Caragea în timpul fericitei şederi în singurătatea de la Paşcani. Minunaţii trandafiri din Moldova lui Costache Caragea ajung în borcane, transformaţi în dulceaţă, dar şi în alambic, pentru a se transforma în parfumuri.

Nu trupul se parfumează, ci obrazul, cu „apă de Franţa“. Mâinile primesc aroma apei de trandafiri, parfumul moscului sau duhul crăiesei. Episcupescu preamăreşte parfumul curăţeniei trupului, singurul capabil să „magnetizeze“. Cum acest parfum nu prea este la modă, doctorul recomandă o serie de preparate înmiresmate capabile să ţină în aria suportabilului diferite sudori şi duhori neplăcute. „Apele cele mirositoare de ştersul obrazului şi al pieptului să fac din flori mirositoare, proaspete din vremea înfloririi lor, cu apă de ploaie“, în căzănele de aramă curate şi spoite. Prima dintre aceste ape este apa crăiesei, care nu are nici o legătură cu floarea – crăiţa –, ci cu măreţia imperială. Flori de portocal, lămâi, iasomie, soc, rochia rândunicii, mentă, rozmarin nemţesc şi livant, macerate la cald şi trecute prin alambic fac puterea acestei ape. Dar ea se adresează tot obrazului pe care îl ajută să devină mai „înviorat“ şi mai neted prin înlăturarea „zbârciturilor“. Cucoanele trecute de prima tinereţe au mare nevoie de acest „duh mirositor“, care, în amestec cu apa de obraz, face minuni pe feţele ofilite de vreme: „întinde peliţa de zbârcituri, o netezeşte şi-i dă faţă şi luceală de

frumusețe“[1]. Parfumarea „pieptului“, adică a regiunii din jurul gâtului, apare ca o necesitate, pentru că pieptul este oferit privirii de noua modă a decolteurilor cât mai adânci.

Folosirea acestei ape este destul de veche. Printre cheltuielile din 1752 ale marelui vistier Toader Palade, se află și cumpărarea repetată a acestei ape parfumate: „o steclă apa crăisăi“ (30 de bani), la care se adaugă cumpărarea de ocale de săpun bun și săpun prost pentru curățenia tuturor[2].

Nu știm mai nimic despre felul în care sunt manufacturate aceste produse de frumusețe. Există oare în Moldova și în Țara Românească parfumieri și bresle ale lor? Dar fabricanți de sulimanuri? De acestea din urmă cred că se ocupă spițerii, de fabricarea și distribuirea lor îngrijindu-se spițeriile. Pe de altă parte, elaborarea și prescrierea rețetelor de înfrumusețare și întinerire de către medici se înscrie în logica vremurilor, când toate acestea fac parte din practica medicală.

Baia și butoiul

Medicul Constantin Caracaș descrie, în *Topografia Valahiei*, edificiul băilor din București. Băile aparțin unor „antreprenori“ care iau bani de la fiecare client. Așadar, accesul într-o baie nu poate fi decât limitat. Totuși, o parte a populației Bucureștiului folosește serviciile băilor pentru că înaintea curățeniei se află desfătarea, înaintea igienei se află plăcerea. În încăperi mici și strâmte, un amestec de saună și baie, 10-12 trupuri sunt îmbăiate deodată de către băieși. Există însă camere pentru femei și camere pentru bărbați. Mai întâi se freacă membrele

---

1. *Ibidem*, pp. 297–301. În aceeași epocă, în Moldova circula cu succes, dacă privim lista prenumăraților și a exemplarelor cerute, cartea lui Ioan Albineț, o traducere adaptată a unei *Microbiotici*, scrisă de un medic german: *Microbiotica sau Regule pentru păstrarea sănătății și prelungirea vieții, alcătuită în limba germană de I.F. Soberhhaim, doctor mediținei și a hirurghiei, iar pe cea românească tradusă de Ioan T. Albineț, supleant profesor de ritorică și istorie la Academia Mihăileană*, Eșii, în tipografia Albinei, 1838.

2. M. Mârza, art. cit., pp. 386–387.

cu o gevrea, apoi se spală tot corpul cu „mult săpun" și, în sfârșit, îi vine rândul și capului. Apa caldă și apa rece înlătură săpunul și mențin trupul în amorțire două-trei ore. Baia nu este numai un prilej de curățenie, ci și de petrecere. Clienții se bucură de întâlnire chefuind în sala de îmbrăcare ceasuri bune, cu lăutari, cu gustări, cu băutură. Încăperile mici, lumea multă, aburii fierbinți, mirosurile trupurilor și ale rufelor puse la uscat fac ca atmosfera să devină foarte repede „puturoasă". În plus, băieșii nu acordă atenție curățeniei: cearșafuri neschimbate, cârpe ce trec de la un client la altul, pânzeturi îmbâcsite, maladii contagioase propagate cu ușurință. Scopul unei astfel de băi este „desfătarea și moliciunea asiatică", nicidecum „curățenia trupului", pur și simplu „fiindcă nu se păzește curățenia cuvenită la așternuturi și la rufe"[1]. Un alt pericol important sunt bolile venerice, băile fiind percepute, cel puțin în Occident, ca un important factor de contagiune, motiv de a fi ocolite[2].

Totuși, băile există: baia cea veche de lângă Mitropolie, ceea ce presupune că tot pe lângă Mitropolie mai e o baie, care se și alimentează din Dâmbovița; baia de la Curtea Veche; baia de pe Podul Calicilor; feredeiele pomenite prin orașele moldave. Dacă ținem cont de apropierea de lumea otomană, unde baia face parte dintr-un ritual obligatoriu, am putea spune că băile, atât de prezente, mai ales în cele două capitale, unde se tot perindă turcii-otomani, le sunt destinate; totuși, de ele profită atât băștinașii, cât și diferiții „călători", curioși și avizi de a scrie despre o așa invenție. Mahalagii din București asociază baia cu prostituția. A merge la baie este perceput în epocă ca a săvârși ceva imoral, a te deda desfrâului. O mahalagioaică

1. C. Caracaș, *op. cit.*, pp. 119–122. Inventarul băii de la Șelari, București, aflată în arenda lui Gheorghe Constantin între 1826 și 1832 menționează o serie de piese folosite la servirea cafelei: ibrice de aramă pentru șerbet, de tinichea pentru cafea, tăvițe de alamă pentru ciubuce, ciubuce cu capul de chihlimbar, tavă de Lipsca cu filigene și zarfuri, farfurioare, lingurițe, chisele, de tinichea sau de argint etc. (G. Potra, *Din Bucureștii de altădată*, pp. 147–148).

2. N. Elias, *La civilisation des mœurs*, ed. cit., p. 243.

cumsecade n-ar trece niciodată pragul unui astfel de stabiliment, chiar de ar ști că nu se mai spală până la sfârșitul zilelor ei. Iar când unele dintre ele îndrăznesc totuși să se aventureze... scandalul este gata: „la trecuta lună noiembrie 10, întâmplându-se nevasta lui a merge la baie cu alte cadâne, îmbrăcată și ea în căefir turcesc, ca să să îmbăieze, numitul Aldea s-au întâmpinat pă pod cu dânsa". Zurbalâcu'i gata! Soțul își revendică soția, turcii – clienții băii – o vor pentru ei, și până la urmă trebuie să intervină aga[1].

Doctorul Andreas Wolf vorbește despre folosirea acestor băi de către turcii din capitala Moldovei, dar și de faptul că unii dintre boieri se bucură de binefacerile lor. Pe la 1780, Iașiul are trei feredeie importante: lângă curtea domnească, la Beilic (folosită mai ales de turci), în dosul Mitropoliei. Cea mai frecventată pare a fi ultima, unde „iarna și vara merg mai ales tinerele cucoane în fiecare lună", deseori pentru a se epila cu „un praf epilator". Accesul este restricționat de plata unei taxe de „zece-douăzeci de parale când ies de la baie" (*CS*/10, 1275).

Feredeiele obștești pot deveni o afacere profitabilă. Și, urmând exemplul capitalelor, orașele mari deschid astfel de instrumente ale igienei. Ioan Botezatu deține, în 1846, în Iași, un feredeu „cu trii odăi, cu sală prin mijloc de cărămidă, cu sobi, uși și geamuri acopiriti tot cu scânduri"[2]. În târgul Fălticenilor, doctorul Ioan Diaconovici concesionează izvoarele unui localnic pentru a construi o baie publică. Afacerea trebuie să fi mers destul de bine din moment ce proprietarul se împotrivește ca izvoarele Buciumenilor să devină ale tuturor și să alimenteze orașul cu apă, și nu să servească doar feredeului său[3]. Unele case boierești dispun de „băi private", iar numărul lor crește pe măsură ce moda secolului al XIX-lea se răspândește. Restul

1. BAR, Fond Manuscrise, mss. 644, f. 197.
2. Mihai-Răzvan Ungureanu, *Convertire și integrare religioasă în Moldova la începutul epocii moderne*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza", Iași, 2004, p. 115. Ioan Botezatu integrează această comoditate a lumii moderne, casele sale dispun de feredeie, deși nu este cine știe ce bogat.
3. Artur Gorovei, „Folticenii", art. cit., pp. 434–435.

populației se spală în lighean, în butoi, la gârlă, când plouă, sau la baia publică.

Doctorul Episcupescu laudă mult calitățile curative ale apei și oferă o rețetă de „baie întăritoare", ce ar putea fi urmată „o dată și de două ori pe săptămână", negreșit numai în zilele „cele mai frumoase și mai luminoase", în odăi curate și bine aerisite. Baia e recomandată tuturor (femeilor și bătrânilor, bolnavilor și sănătoșilor) și în orice scop: „de înviorare, de întărirea trupului, de sănătatea și frumusețea trupului". „Scăldătorul" și „scăldătoarea" se pot cufunda în apa „dreasă" cu o serie de ierburi. Apa, caldă cât „va răbda mâna", se drege cu frunză de izmă de grădină, frunză de mătăcină sau lămâiță, frunză de rozmarin, frunză de jadeș, frunză de cimbru, floare de soc, floare de mușețel, floare de livant și foi de floare de trandafir, peste care se adaugă „o vadră de vin", dar nu orice vin, ci din cel „bun". O jumătate de ceas se petrece în marele butoi parfumat și îmbietor, după care trebuie negreșit să se intre în așternut, „spre odihna somnului"[1]. Nici n-ar fi de mirare, dacă ne gândim că nu numai miroasele binefăcătoare ale ierburilor penetrează trupul, ci și aburii îmbietori ai alcoolului. Cum să nu te apuce somnul?!

Când redactează un manual de bună-creștere a pruncilor, spre folosul părinților, Damaschin Bojincă, cel ce avea să fie mai târziu profesor de drept la Academia Mihăileană, recomandă baia ca măsură profilactică, neapărat trebuincioasă. Iată ce scrie: „înțelegeți pruncilor cum că de nu vă veți spăla voi de adeseori, atunci porii sau găurițele pe pelea voastră încet, încet așa se vor astupa, cât sudoarea nu va putea, după cuviință să străbată și să lunece afară"[2].

Baia este, mai întâi de toate, apreciată ca metodă de combatere a unor boli. În acest scop, este folosită și de Eufrosin Poteca. În 1847, aflat în „slăbiciune", călugărul îl consultă pe medicul Sechel, care „îi didese o rețetă pentru băi". Conștiincios, Poteca prepară douăzeci de zile la rând băi calde „cu tărâțe de grâu

---

1. Șt. Episcupescu, *op. cit.*, pp. 295–297.
2. D.T. Bojincă, *Direguitoriul bunei-creștere*, p. 173.

și săpun prost" și își curăță organismul cu o fiertură de zer preparată din „una oca lapte fiert cu cicoare, păpădie, dreagaveiu și coada șoricelului". Tratamentul este urmat astfel: „întâiu luam această curățenie dimineața, apoi după ce mă scotea de trei ori, beam cafea cu lapte; apoi, după un sfert, intram în putina cu apă heartă, și într-însa era sacu cu tărâțele și cu săpunul ce fersese ră înpreună". Deși baia curativă i-a fost de ajutor, Poteca preferă să facă o cură de 20 de băi, însă în celebra stațiune balneară de la Mehadia[1].

O adevărată dezbatere despre proprietățile curative ale băilor, o dezbatere medicală, se înțelege, are loc în publicațiile vremii. Ce fel de băi: calde sau reci? Episcupescu, de pildă, este împotriva băilor reci, și chiar se oțărăște la cei care susțin contrariul[2]. Constantin Vârnav, în gazeta *Povățuitorul Sănătății*, laudă și susține proprietățile „întăritoare" și „vindicătoare" ale băilor reci[3]. Oricum, în orașe încep să apară stabilimente care oferă, pe lângă desfătare, și posibilitatea de a urma diferite cure.

Apa vindecă, întărește și abia apoi curăță. Apa și săpunul, folosite pentru igiena zilnică, încă nu aparțin cotidianului, chiar dacă doctorul Caracaș sau doctorul Episcupescu le recomandă ca leacuri imbatabile în păstrarea sănătății trupești. Apa este unul dintre ingredientele unor combinații folosite la revigorarea organismului slăbit, la înfrumusețarea chipului ofilit, la curățarea trupului molipsit de boli. Apa și trandafirii redau strălucirea chipului, apa și piatra de var alungă „îngălăciunea", apa și vinul aduc vigoare trupului etc.

---

1. Eufrosin Poteca, *op. cit.*, pp. 104–105.

2. Șt. Episcupescu, *Practica*, pp. 483–486. Iată textul: „Băile cele reci încleesc urda pielii feții trupului, sbârcesc pielea ca de gâscă și închide porii ei, mână toată abureala și umezeala din față în cele din lăuntru lui, face adunare și îmbulzeală de zemuri, prin organele și sistemele lor, și de sânge în pântece [...] după scăldătură simți adesea ori o durere și amețeală de cap, din îmbulzeala sângelui într'însul".

3. *Povățuitorul sănătății și a economiei*, nr. 5, 6, 7, 8, 1844.

Lucrarea curățeniei

Apa, ca element esențial în menținerea sănătății și a frumuseții, este preamărită și recomandată cu insistență de către doctorul Ștefan Episcupescu. „Curățenia trupului, a hainelor, a casii și a împrejurului ei este cel mai mare folos al sănătății și de cea mai mare podoabă a frumuseții omului", scrie în cartea *Practica doctorului de casă*. Femeia este cea care trebuie să păstreze această curățenie.

Mărturiile celor care au ajuns prin casele românilor sunt contradictorii sau, mai bine zis, complementare: unele vorbesc de mizeria sfidătoare, altele de curățenia parfumată. Există și un anotimp al curățeniei, când gospodinele spoiesc și primenesc casa, ograda, așternuturile, grădinile, cămările. Primăvara, înaintea marii sărbători a Paștilor, curățenia face parte dintr-un ritual de pregătire. Așa cum se primenește trupul, așa și casa trebuie primenită și spoită. În primăvara anului 1751, înaintea Paștelui, Radu pietrarul câștigă bani frumoși spoind casele boierului Toader Palade: „3 lei și 90 de bani: Radului pietrarului de au văruit casăli de Paști". Cu aceeași ocazie se spoiesc vasele de prin bucătărie, altă treabă costisitoare: „2 lei și 30 de bani: 1 oc[ă], o letră spoial[ă] pintru vasăli ce s-au spoit di Paști", „30 de bani, țiganilor care au spoit vasăli"[1].

Aerisirea este cu atât mai necesară, cu cât totul scoate fum: sobele, lumânările, narghilelele, ciubucele, lulelele, cărbunii, bălegarul uscat, crengile etc. Fumul sobelor se lipește de suflete și de haine, rămâne pe tavan, desenează pereții. Cum nu poate fi oprit, se încearcă altoirea lui cu alte mirosuri, astfel încât să devină suportabil. Manolachi Drăghici le recomandă gospodinelor iarba-mare, adunată din timp, înșirată pe ață și spânzurată de tavan, fiindcă mirosul său plăcut îl dovedește pe cel al fumăraiei din casă[2]. Doctorul Episcupescu le cere gospodinelor să aerisească și să schimbe așternuturile, mai ales acolo unde

1. M. Mârza, art. cit., p. 345.
2. Manolache Drăghici, *Iconomia rurală și dumestică*, Albina, Iași, 1834, p. 76.

aerul este greu și stătut din cauza mirosurilor provocate de toate cele ce lasă miasme insuportabile: „asemenea vor [fi] svântate și vânturate și așternuturile de culcat pe toată ziua, și mai vârtos plapuma și pernele, scoase și ținute la soare, și casa curățită și aerisită pe vreme frumoasă de aerul ei, cum și toată duhoarea și putoarea rea și grea a gunoiului și a umblătorilor, vor fi scoase și depărtate din preajma ei“[1]. Aerisirea și ventilarea sunt preocupări importante ale epocii. Încă din secolul al XVIII-lea apăruse teama de aerul viciat, mortalitatea în rândul săracilor fiind insistent legată de ferestrele inexistente sau permanent închise, de sobele supraîncălzite, de supraaglomerarea spațiilor de locuit[2]. Odaia individuală este un lux și nici nu prea există așa ceva, în nici o parte a societății. Sobele de tablă, așa-zisele sobe nemțești, fiindcă par a fi inspirate de vreun neamț sau de vreun austriac, vor fi înlocuite treptat, treptat, pe măsură ce se extinde ocupația rusă, cu sobele muscălești, care vor fi abandonate în favoarea sobelor din fontă, cunoscute după 1840 sub numele de godin. În alte case vor fi existat sobele din lut sau din piatră. Toader Palade cheamă deseori un pietrar să se ocupe fie cu dresul sobelor de prin diferitele conace, fie cu ridicarea altora noi. Cât de cald era în aceste odăi nu putem ști. Lemnele costă destul de mult și se găsesc destul de greu. La casa aceluiași mare vistier, se cumpără cu regularitate, pentru că sunt indispensabile nu numai la încălzirea locuințelor, ci și la prepararea hranei, la încălzitul apei și al apelor de folos în curățenie. Din nou, aceste achiziții îl miră pe cercetător. Cum de un mare dregător proprietar de acareturi și de păduri, având privilegii de tot felul, își procură din târg lemnele necesare consumului? Dacă porcul adus de la Brătuleni se poate strica, nu același lucru se poate spune despre lemnele care, odată aduse, pot fi stivuite și păstrate mult timp[3]. Lemnele încărcate într-un car nu sunt foarte

1. Șt. Episcupescu, *Practica doctorului de casă*, ed. cit., pp. 46–47.
2. Georges Vigarello, *Histoire des pratiques de santé: Le sain et le malsain depuis le Moyen Âge*, Seuil, Paris, 1999, pp. 175–179.
3. M. Mârza, art. cit., pp. 343–361.

multe, cât să asigure necesarul unui conac mare, de aici și numărul ridicat de achiziții, care pare impresionant la o primă lectură. Mai apoi, poate e mult mai ieftin să fie cumpărate din târg decât să fie aduse de la moșie, plătind tăietori, plătind drumul, căruțașii, hrana lor și a animalelor de tracțiune. Un secol mai târziu, Conașu', care are o casă mare pe Podul Mogoșoaiei, este și el un mare consumator de lemne procurate din târg, dar și de cărbuni. Iancu Otetelișanu e îndemnat de aceleași rațiuni de ordin economic să se bazeze pe piața bucureșteană și să nu se complice cu lemnele aduse de prin Oltenia natală.

La țărani, căldura este disponibilă în funcție de pungă, dar și de așezarea geografică: la munte, gardurile ridicate primăvara sunt băgate pe foc iarna; la câmpie, cocenii și mai ales baliga uscată devin combustibil în zilele friguroase. Peste tot, orice se poate pune pe foc. Un foc nesupravegheat provoacă alt foc și incendii devastatoare, care mistuie omniprezentele paie, lemne și coceni. O scenă cotidiană din casa unor bulgari de la Ciolea, povestită de Tache Merișescu: „Au luat scăpărători și au aprins o bucată de iască, au pus-o în câlți; făcându-i vânt s-au aprins. Supatu era plin de lemn, uscături și balegă uscată. Au făcut foc. Eu așteptam să să aprinză și să ne mai jucăm“ (ANIC, ms. 1773, f. 15).

Curățenia devine o îndatorire după perioadele de ciumă, de holeră sau după orice altă epidemie. Prin poruncă domnească, vodă Caragea îi obligă pe toți locuitorii să-și curețe casele, când ciuma s-a mai potolit: „de trebuință și folositor lucru este ca toate casele să se spele, să se afume, să se aerisească, și să se curățe precum și lucrurile ce vor fi într'însele“. Pentru a duce la îndeplinire această poruncă, zapcii sunt îndemnați să meargă din mahala în mahala și din casă în casă și să-i roage pe proprietari să se apuce de curățenie. Pot apela la forță, în cazul nesupușilor: „cu voie sau fără de voie să-și curețe casele“ (*U*/X_A, 967). Apelul la curățenie se regăsește și în recomandările doctorilor, când aceștia oferă soluții de combatere a epidemiilor[1].

---

1. Șt. Episcupescu, *Mijloace și leacuri de ocrotirea ciumei, alcătuite și întocmite spre ajutorul și folosul neamului românesc*, Bucuresci, 1824;

Doctorul Vârnav scrie: „să fugi de locuinți umede și strâmte și să te îngrijăști de uscate și largi, să le ții măsurat de calde și să cauți a schimba aerul dintr'însele". De altminteri, în primul său regulament, Eforia Spitalelor leagă curățenia de sănătate, cerând, cel puțin teoretic, tuturor instituțiilor să aerisească odăile prin „răsuflători de vânt", să deschidă ferestrele larg pe timp de vară, „vreme de un ceas ori mai mult", să se afume cu clor, să se prevadă măcar o baie cu dușuri și scăldători etc[1].

Primeneala așternutului

Paturile, păierele, lavițele, sofalele, divanurile se acoperă cu cearșafuri și scoarțe. Așternutul este parte integrantă a zestrei și o însoțește pe tânăra mireasă în noua ei casă. Încărcătura sa simbolică transpare și în legislația vremii: „așternutul patului" este menționat în foaia de zestre. Pe lângă zestre și darurile de dinaintea nunții, o văduvă care n-a născut copii primește și teoritra, adică darurile de luni, drept recompensă pentru „liniștea traiului", iar bărbatul sterp are dreptul la „așternutul patului" și la „calul de ginere", tot ca o compensație pentru anii petrecuți împreună[2]. Așternutul este martor al relației maritale. În acest așternut se petrece prima noapte de dragoste, au loc multe alte aventuri, se înregistrează trăiri, afecte, lacrimi, dezamăgiri.

Ar trebui să știm mai întâi de toate ce acoperă așternutul, ce formă trebuie să îmbrace. Patul este, la început, destul de absent, fiindcă sofalele, divanele, lavițele au multiple funcții. Sofalele și divanele se folosesc și ziua, și noaptea în casele

---

Gheorghe Cuciurean, *Povățuiri pentru sătenii Moldovei la tâmplările de holeră*, Iași: la Institutul Albinei, 1848; Costache Vârnav, *Despre holera epidemicească sau istoriea ei în scurt, chipul în care se arată și în care se lățește, cât și mijloacele de a se feri și de a se vindeca de ea fără doftor*, Iași: în Tipografia Albinei, 1848.

1. A. Gălășescu, *op. cit.*, II, p. 356, 18 noiembrie 1832.

2. *Îndreptarea legii*, Editura Academiei Române, București, 1962, p. 270; *Pravilniceasca Condică*, Editura Academiei Române, București, 1953, p. 102.

boierești, lavițele sunt peste tot, fiind paturi pe timp de noapte și dulapuri pe timp de zi.

Doar modernizarea va schimba această stare de lucruri, mai întâi în rândul aristocrației, iar apoi în rândul unei părți a populației urbane. Cei cu stare își aduc acum de la Viena sau de la Paris „foteluri", „canapeluțe", canapele, taburete, scaune. Cine nu are atâta dare de mână se mulțumește cu vechile lavițe sau cu scoarța întinsă direct pe pământul gol. Nici o catagrafie nu consemnează prezența paturilor, nici în casele aristocraților, nici în cele ale sărăcimii. Când moare Barbu Ionescu, armășeii inventariază averea răposatului, fără să le scape nimic, dat fiind conflictul cu „pârâta" pentru lipsa zestrei. Doar patru scaune de Brașov, un dulap, o masă de lemn și două lăzi compun mobilierul „casei mari", împodobită cu „perdele de batist". Nici lenjeria nu este prea numeroasă, cu excepția a două cearșafuri prăpădite; penuria domnește prin odăi[1].

Ce acoperă mindirul? Pentru cine fac mindirigii saltele umplute cu paie? De pildă, de Paște, în 1751, Toader Palade plătește un mindirigiu (cu un leu) să facă „așternutul în casa domniței", adică a soției sale, Anița Cantemir[2]. Să fi (re)făcut mindirul? Sau a schimbat doar paiele? Să fi croit un întreg așternut cu mindir și cearșaf pe saltea? Același boier dispune și de o „cergărie", un fel de țesătorie unde se fac, în principal, cergi pentru paturi și lavițe.

Așternutul, purtat pe brațe sau în care, face fala unui lăzi de zestre. Calitate, cantitate, modele, broderie, finețe, toate acestea poartă amprenta socială. Și, mai presus de toate, lenjeria este încă foarte curată. Conacele boierești și casele țărănești se pot deosebi foarte repede dacă atingem, privim, ne imaginăm lenjeria folosită în odăi: cearșafuri de borangic cu broderii, făcute cu fir de mătase, sau cearșafuri de batist, brodate cu fir de borangic, fețe de perină, mari și mici, umplute cu puf, cu fețele de agabaniu (mătase de Damasc cu fire argintate), brodate

1. ANIC, Fond Achiziții Noi, MMDLXXXVIII/77, 30 august 1844.
2. M. Mârza, art. cit., p. 346.

și înfrumusețate cu diferite fire, plăpumi de atlaz, cu fir, saltele cu fețele de atlaz, covoare de Țarigrad, scoarțe etc.

Când Ioana din Rădești, județul Olt, se mărită, aduce în casă o cergă și un așternut, țesute din lână, și patru perne. La măritișul Zoiței Poenaru se oferă două rânduri de așternuturi. Primul are următoarea componență: „1 perne mici cu fir, cusute pă scris; 1 pernă mare dă păioare cusute cu rățele cu fir, 1 cearșafu cu [h]orbote cu fir“. Cel de-al doilea este un pic mai bogat: „4 perine mici dă borancic, 1 pernă mare asemenea, 1 cearșafu cusut umplut cu mătase, 1 plapumă dă lastră [stofă de lână] cu cearșafu ei, 1 saltea dă atlazu cu trei perne mici, 1 cearșaf al saltelei, 1 covor, 1 scoarță aleasă dă pat“[1]. Diferențele sunt notabile, dar trebuie ținut cont, bineînțeles, și de casa ce urma să le primească. Ioana va fi ajuns într-o odaie unde lavița sau chiar lada de zestre ar fi ținut loc de pat. Cerga sau așternutul din lână sunt mai la îndemână în lumea rurală, se procură sau se confecționează mai ușor, utilizându-se cel mai adesea lâna din gospodărie. Pânza, de in sau de bumbac, e folosită mai degrabă la cămăși și la izmene decât la cearșafuri. În această lume săracă, cearșafurile și fețele de pernă, peșchirele de obraz și șervetele de mâni apar în cantități infime și uneori sunt păstrate ani întregi, pentru a umple o altă ladă de zestre. Se doarme pe scoarțe, pe cergi sau pe așternuturi de lână, direct pe cuptor, pe prispă, pe lavițe, pe saltele umplute cu paie sau cu iarbă, fără a recurge la luxul unui cearșaf. Căciula sau giubeaua împăturite pot ține loc de perne, poalele cămășii se folosesc pe post de peșchir, mânecile șterg nasurile pline de secreții, iar dulama cea grea și groasă acoperă trupurile ostenite în fiecare iarnă. Vara se doarme afară, pe prispă, sau prin poduri, direct pe pământ sau pe grămada de fân. De aici, numeroasele temeri întâlnite în rețetele de scos greierii, șerpii, urechelnițele intrate prin gurile întredeschise în timpul somnului odihnitor.

---

1. ANIC, Fond Achiziții Noi, MMDCCLXXXIII/57, 1 ianuarie 1793 și BAR, Fond Documente Istorice, MCDLXXIII/98, 4 aprilie 1786.

La casele mari, primenelile sunt mult mai numeroase și cantitatea lor crește pe măsură ce mobilierul se schimbă și când sofalele și divanurile își pierd vechea întrebuințare. Mătasea, atlazul, damascul, horbotele, broderiile acoperă orice pentru a individualiza și a înfrumuseța o lenjerie făcută nu numai în scopuri utilitare, ci și pentru a transmite un mesaj celui ce o folosește sau doar o vede în lada de zestre, în coșurile de rufe, pe frânghiile din spatele curții, întinsă la soare.

Secolul al XVIII-lea este încă un secol al nudității. Puține din lucrurile ținute în aceste lăzi de zestre ajung să decoreze casa. Utile și ascunse, cearșafurile se păstrează în lavițe. Greu de înlocuit, greu de spălat, greu de cârpit, lenjeria este protejată cu fire de tutun și de levănțică pentru a fi transmisă viitoarei generații. Este folosită doar dacă este nevoie, iar apoi este purtată până la epuizarea fizică a țesăturii, până când găurile sunt prea mari pentru a mai fi cârpite. Cât privește prospețimea culorii… nu are așa de mare importanță. Abia secolul al XIX-lea va încerca din răsputeri să acopere nuditatea meselor, a lavițelor, a pereților, a ferestrelor, să ascundă totul sub greutatea broderiilor, a perdelelor, a tapiseriilor. Catagrafiile înregistrează uneori oglinzi, icoane, tablouri, care ar decora pereții, sau „hârtia desenată“, vândută în băcănia de la Fundata.

Casele sunt modeste, mizere, sărăcăcioase. Dintre numeroasele mărturii, am reținut-o aici doar pe cea a medicului Constantin Caracaș: „Locuințele se compun dintr-o cameră mică, umilă, cu o tindă, făcută din nuele împletite, lipite pe dinafară și pe dinăuntru cu pământ amestecat cu baligă de vacă și acoperite cu trestie sau coceni de porumb. Mulți locuiesc în bordee sau case săpate în pământ, iar îngrădiri de siguranță, sau ceva arbori spre folosul sănătății, împodobire sau repaos, foarte rar se văd; în locul acestora se văd pe lângă case grămezi de baligi de vite și alte mormane de murdării. Și dacă locuințele lor sunt așa, apoi cele ale vitelor sunt și mai și; cele mai multe grajduri sunt din gard, de multe ori lipsesc cu totul și vitele sunt expuse

totdeauna vânturilor și ploilor, stau neîngrijite prin curțile mocirloase, adeseori lipsite iarna și de nutrețul cuvenit“[1].

...și să fie lumină...

Iluminatul caselor și al curților este veșnic o problemă, din cauză că lumânarea și uleiul costă. Că este obținut din in, din cânepă, rapiță (ripsu) sau din alte grăsimi vegetale, uleiul se fabrică greu și se vinde scump. Și lampa costisește, așa că se folosește cât mai puțin. Iluminatul nu este doar scump, dar prezintă și toate neajunsurile legate de folosirea unor materii de proastă calitate, care fie provoacă mirosuri felurite, fie produc insuficientă lumină, fie, de multe ori, stârnesc incendii teribile. Conacele boierești își luminează odăile și curțile cu lămpi, folosind „la arsu oloiu de ripsu, de soare-soarelui [*sic!*], de in și untdelemnu“, dar toate acestea sunt materii „îndestul de scumpe“. Scumpătatea lor nu-l scutește pe cel ce le întrebuințează de probleme: se înfundă din cauza „părților organice“ ce se tot depun, stricând lampa, care mai mult stă la dres decât funcționează. Cu aceeași problemă se confruntă mult mai des cei săraci, care folosesc uleiul de cânepă, „cel mai ieftin până acum în țara noastră“, ne asigură doctorul Constantin Vârnav, dar și cel mai prost, fiincă provoacă „fumăriea și necurățenia lampelor [...] cu para palidă și fără vlagă“[2]. Opaițul este cea mai simplă lampă: un fitil de cârpă coboară într-un vas cu ulei sau cu seu. Lumina pe care o dă este cea mai slabă, iar mirosul fitilului ars este cel mai urât.

Lumânările se împart în mai multe categorii, însă două sunt esențiale: cele de seu și cele de ceară. Lumânările din seu ar trebui să respecte o proporție strictă: jumătate seu de capră, jumătate seu de vite, fără nici o urmă de untură de porc sau

---

1. C. Caracaș, *op. cit.*, pp. 124–125.

2. *Foaia Soțietății de Medici și Naturaliști din Principatul Moldovei, tipărită în Institutul Albinei,* anul I, no. 23, 1852, pp. 165–166.

de alte grăsimi animale. Cum niciodată nu se respectă calitatea ingredientelor, neajunsurile se fac simțite de îndată ce se înserează și se aprind luminile. În 1809, locuitorii politiei Bucureștilor se plâng că au cumpărat de pe piață lumânări care scot o „nesuferită putoare“ din cauza faptului că seul este amestecat cu „felurimi de murdalâcuri“ (*U*/IX, 923). Menționarea insistentă a „seului curat și strecurat“ arată că acesta se tot amestecă; altfel nici nu are cum să fie, trebuie să aducă profit și trebuie să ajungă la toată lumea. Din toamnă, când se „recoltează“ seul la tăierea vitelor, și până în toamna cealaltă, când se așteaptă o nouă „recoltă“, casele sunt luminate cu ce se poate.

Timpul muncii și timpul odihnei se organizează în funcție de lumina naturală. Oamenii din aceste vremuri se culcă și se scoală odată cu găinile, dintr-un motiv cât se poate de pragmatic: folosirea cu măsură a luminii. Timpul se măsoară diferit datorită raportării la lumina diurnă, care reglementează orice activitate. Se trăiește mai mult în obscuritate decât la lumină. Fără ferestre sau cu ferestre acoperite cu hârtie, odăile sunt cufundate în semiîntuneric în cea mai mare parte a zilei, iar bezna pune stăpânire pe ele de cum se lasă seara. Dacă prin casele boierești se aprind lumânări, prin bordeie doar focul din vatră aruncă lumină pe pereți. Lumina costă și devine un adevărat lux când se folosesc lumânările de ceară, chiar și pentru o casă boierească. Culorile capătă strălucire doar în lumina puternică a soarelui și se estompează în odăile posomorâte.

Lăzi și boccele

Șifonierul și dulapul sunt invenții târzii, cel puțin în societatea românească. Sofalele și divanele înzestrează palatul și conacul. Lavițele, lăzile, polițele se găsesc peste tot[1]. Cămășile și rochiile, ciorapii și prosoapele, cearșafurile și perinele se așază

1. Vezi asemănarea cu Imperiul Otoman și deosebirea față de nordul Europei punctată de Suraiya Faroqhi, *Subjects of the Sultan: Culture and Daily Life in the Ottoman Empire*, ed. cit., p. 157.

în lăzi, lavițe, sipete, cufere, cutii. Inelele și mărgelele se păstrează în cutiuțe și în besactele. Cuțitele, lingurile, furculițele se cumpără împreună cu tocul lor. Fata primește la măritiș lada în care își are zestrea. Lavițele, lăzile, cuferele au întrebuințări multiple. Se pot transforma foarte ușor în pat sau în masă, în funcție de necesități.

În rândul norodului, lavițele sunt folosite cel mai eficient în chip de pat și dulap. Pentru toată lumea, ele își dovedesc utilitatea în timpul pribegiilor, al invaziilor și al retragerilor. Sunt gata oricând de drum. Boierii, mai tot timpul pe fugă, au la îndemână o parte din avere, pusă în siguranță în cufere și în lăzi, pe care le pot lua cu ei în pribegie, peste munți, la Brașov, sau chiar mai departe, la Viena sau la Sankt-Petersburg. Cel sărac își păstrează și el averea și, cum casa lui nu este niciodată în siguranță, lada cu lucrurile cele mai de preț se dă în grija preotului și se pune sub protecția divină, găsindu-și refugiu sub acoperișul bisericii sau în pivnițele mănăstirilor.

Sacii, boccelele, bocceluțele acoperă nevoile imediate. Boarfele se ascund toate în boccele, fie că-i vorba de daruri de nuntă, de obiecte de strictă necesitate cu care se pleacă la drum, fie că-i vorba de marfa adusă de la târg. Banii se păstrează în basma, bine ascunși prin buzunare sau în sân. În basmale se țin și alte lucruri necurate: șoricei, busuioc, anafură, piciorușe de broască, lucruri folosite la facerea unor farmece bune de oprit timpul în loc.

Cei prevăzători notează cu grijă averea împrăștiată prin lăzi și cufere, înainte de a le lăsa pe ici sau pe colo; pe documentul astfel întocmit îl contrasemnează prietenii, amicii, oamenii de cinste ai comunității. „Cele ce am pus pin lăzi, 1786 maiu 10. Lada verdi mari“, scrie Constantin bogasierul despre ce pusese în ladă: „2 covoare, 1 sabie, 2 candile, 1 lingură mari de argint, 1 tavă mari de argint, 1 căniță de argint pentru zahar, 2 canițe de argint cu lingurițele lor, 1 afumătoare, 1 stropitoare, 2 feșnice de argint, 1 fofiză cu mucare de argint, 2 tocuri de cuțite cu lingurile lor bez, 2 linguri i sam la masă, 6 filigeni, 4 zarfuri de argint, încă 5 i sam masă, 6 cuțite de tumbac, 4 linguri argint

străcate, 2 părechi cuţite de argint, 2 rafturi de argint“. Urmează coţi de stofe felurite, coţi de ștergare și peșchire, prostiri, perdele albe, blănuri de samur, sangeap și vulpe, toate așezate prin lădiţe de argint, sipete și lăzi. Altele sunt trimise la Iași: „cele ce sunt în ladă, și am trimis la Eși, calupuri, straie“; dintre acestea notează „2 binișe, 1 anteriu, 1 caftan, 1 păreche ciacșiri cu papuci, 1 giube cu samur, 1 gear negru, 7 rochii a Măriuţii, blană de râs a Măriuţei, giubea de râs a mea, biniș cu sangeap ăl bun, giubea cu cacum a Măriuţii, giubea cu nurcă a Măriuţei, bucată de misadă de sangeap, misadă de blană“ și multe altele[1].

Puse în altar, aceste lăzi constituie deseori o atracţie pentru hoţi, iar uneori chiar și pentru cei care sunt puși să le păzească. Unii preoţi, călugări, diaconi sparg lacătele de pe lăzi și de pe sipete, se înfruptă din averile norodului și ajung mai apoi să dea seamă pe la judecată.

Greieri, purici, păduchi…

Insectele se află unde se află și oamenii. Despăducherea este o practică curentă a Evului Mediu timpuriu, constituind o practică afectivă și socială. Cine a citit *Montaillou, sat occitan de la 1294 până în 1324*, cartea lui Emmanuel Le Roy Ladurie, își amintește de amanţii ce se despăduchează pe prispă în timp ce își povestesc de-ale vieţii de zi cu zi. Igiena precară stimulează vieţuitoarele care năpădesc trupurile și casele.

Casa nouă nu este încă asociată cu curăţenia primară a începutului, ci cu „patima“, prilejuită de popularea ei de diferiţii musafiri nepoftiţi. În 1834, când își alcătuiește manualul de „iconomie dumestică“, postelnicul Manuil Drăghici oferă o reţetă „folositoare“ astfel încât noua locuinţă să fie ferită de toţi și de toate: „să ungi păreţii până de trei ori“ cu unt de nucă și „poţi să te muţi în casă“, asigurând că niciodată nu „să va prăsi nici o jivină, care poate să-ţi aducă supărare“. Cei care nu știu

1. BAR, Fond Documente Istorice, LXXXXVI/184.

această rețetă „miraculoasă“ au parte, indiferent de anotimp, de cele mai supărătoare „jivine“.

De cum dă căldura verii, greierii populează câmpurile, grădinile, casele. Sunt atât de insistenți, încât invadează prispele și deseori se ascund în crăpăturile vetrelor intonându-și cântul toată noaptea. Dominico Sestini, ajuns, la începutul lui octombrie 1779, în satul Călugăreni, îi mai găsește încă: „în fiecare cămin se găseau niște gâze numite în limba țării «grieri», care corespunde termenului de *grilli*! Aceștia stau prin crăpăturile vetrelor și rezistă căldurii celei mari ce se simte acolo și fac o larmă care ține tot anul“. Manolache Drăghici recomandă o metodă sigură de a scăpa de ei: „să puie paie de mazăre în mijlocul casei, și se vor strânge toți greierii pe paie, atunce să ei paiele binișor, să le bagi într'un sac și să le dai afară“. Pare simplu, dar nu e deloc practic, dacă ne gândim că, deranjați, greierii s-ar răspândi cu repeziciune prin diferite găuri și cotloane.

Puricii și ploșnițele năpădesc paturile, lavițele, așternuturile. În casele boierești, în conacele de poștă, în hanuri sau în bordeie, aceste insecte își fac simțită prezența alergând pe trupurile bieților călători osteniți. Când, în 1780, poposesc în casa unui căpitan de poștă din județul Vlașca, Domenico Sestini și părintele Virgilio sunt asaltați de un batalion de insecte. Torturați de purici o noapte întreagă, călătorii noștri sunt puțin dispuși spre îngăduință: „Padre Vergilio, care trebuia să fie mereu mai înclinat spre răbdare, părea cel mai disperat dintre noi toți de un asemenea neajuns“, scrie Sestini. În aceeași situație se regăsește și francezul Alexandre d'Hauterive, care poposește pentru o noapte la Lichirești, în iarna lui 1785: „Nu cred că există vreo altă țară unde să suporți chinul de a degera de frig ziua și de a fi devorat de purici noaptea. [...] Un milion (!) de purici înfometați au tăbărât pe noi. Alergau în șiruri ca un roi de albine. M-am văzut pe dată pișcat și acoperit de puncte roșii și pete rotunde care se amestecau una cu alta prin mulțimea lor“ (*CS*/X_1, 684). Câteva decenii mai târziu (în 1806), Christiane Reinhard este și ea indignată de „cohorta de ploșnițe și purici indigeni“ care îi întâmpină în casa unui boier bogat din preajma

Bucureștilor (CS/I, 286). Dincolo de sesizarea locului comun al mizeriei orientale, nu putem să nu ne ducem la mizeria autohtonă: loc comun, dar și realitate a unei societăți în care igiena încă nu are valențe importante. Dispune doar de metode incipiente de stârpire: pelinul verde pus noaptea sub pat, care ar asigura somnul liniștit, crede Manolache Drăghici. Dar ce te faci în timpul iernii, când nu mai e deloc pelin? Te mulțumești ca primăvara să prinzi cu privirea un miel alb și să crezi că vei scăpa de purici, așa cum zice un proverb. Sau să te împaci cu gândul că acolo unde sunt câini, sunt și purici, cum zice o altă vorbă populară. Și cum câini sunt mai peste tot, puricii nu lipsesc...

Păduchii sunt la fel de prezenți, rătăcind în voie pe trupuri, pe capete, în plete, în bărbi. În căldura verii, la lumina soarelui, pe prispa casei, despăducherea devine un lucru obișnuit. Când ajung în București, în 1821, pandurii lui Tudor aduc cu ei și armatele de păduchi care se revarsă în casele boierești în care își instalaseră „conacele", astfel încât, ne transmite meșteșugarul Ioan Dobrescu, „era păduchi, să-i rânești"[1]. Dacă gospodina mai spală și lunea, puricii, râia, păduchii și ouăle lor le invadează familia, drept pedeapsă divină pentru întinarea unei zile care trebuie păzită de orice activitate, potrivit poveștilor de tot felul răspândite pe cale orală[2].

Instituțiile publice sunt o sursă permanentă și imbatabilă de răspândire a acestor insecte sâcâitoare. De la spitale la pensionate, de la cazarmă la temniță, de la școală la aziluri, păduchii, puricii, ploșnițele și râia sunt inseparabile de locul public. Dintr-o corespondență dintre polițmaestrul orașului de la Giurgiu, Anghelache, și marele vornic al temnițelor, din 15 decembrie 1831, aflăm că „locatarii" temniței din oraș se află într-o stare „foarte proastă", plini de necurățenie și păduchi. Acuzat că a risipit banii statului pe alifii, polițmaestrul se apără astfel: „nu să putu numai cu spălatul cămășilor și a celorlalte haine a să curăți mulțimea păduchilor ce au avut arestații, ci

1. *Cronica meșteșugarului Ioan Dobrescu*, ed. cit., pp. 351–352.
2. A.I. Candrea, *op. cit.*, p. 233.

am fost silit de a întrebuința deocamdată alifie“[1]. Până în 1831, în absența exigențelor legate de justificarea banului public, nu avem decât în treacăt informații despre instituții și despre insectele lor, judecându-le, de fapt, după comportamentul general al societății.

Ploșnițele, șoarecii, guzganii sunt o altă realitate ce populează odăile, scările, podurile, hambarele, lăzile, butoaiele. La Miclăușeni, Catinca Sturdza încearcă diferite metode pentru a scăpa de „musafirii nepoftiți“. Dacă „bortele de șoareci“ pot fi astupate cu „cărbuni pisați cu steclă“, ploșnițele sunt mult mai numeroase și mult mai invazive. Încearcă mai întâi spălarea podelelor, și de sus, și de jos, cu var, în care se pune „vreo doftorie de ploșniță“, fără a face însă precizări cu privire la compoziția acesteia. Cum nu sunt de tot îndepărtate, se face apel la leșie și la ceruirea podelelor în speranța astupării „cuiburilor“. O altă soluție ar fi „oloiul fiert“ cu care să se frece podelele din când în când[2].

În unele case, guzganii sapă adevărate galerii, alergând în voie din cămară în sofragerie, din bucătărie în odaia cocoanelor. Soluția: astuparea tuturor bortelor de guzgani, „câte vor fi prin casă, lăsând numai una“. Aici se introduc o nucă sau un măr, prelucrate cu rășină, și pucioasă, iar fumul „va merge prin toate bortele care se împreună una cu alta și îi va omorî pe toți“[3].

Moliile sunt o altă prezență nedorită. Iarnă, vară, moliile rod fără încetare hainele așezate cu grijă prin lăzi, precum și scoarțele și așternuturile păstrate prin cufere.

„Dumitrache,

Îți trimesei cheia de la lada cu lânet, să pui să scoață niște nilituri [sinilituri)] și scoarțe, cum și o plapumă să pui să le mai întindă ca să nu le roadă moliile. Dar celelalte mărunțișuri să nu le scoți. Și fiindcă nu ești totdeauna acasă să pui peceți

1. ANIC, Fond Vornicia Temnițelor, ds. 21/1831.

2. Costin Merișca, „Organizarea moșiei Miclăușeni și a vieții de la conac în deceniile 4 și 5 ale secolului trecut“, în *RIS*, II–III, 1997–1998, p. 84.

3. Manolache Drăghici, *Iconomia rurală și dumestică*, ed. cit., pp. 75–76.

la lăzi și pe cele ce le vei scoate din ladă să le dai cu număr Ștefani, ca să le scuture mai des... Să șezi la ladă până va scoate din ea și să închizi iar să faci o foaie de cât scoți.

A dumitale iubită maică, Zmaranda Zătreanca"[1].

Conviețuirea cu aceste vietăți a dus la nașterea unor rețete care mai de care mai bizare pentru noi, cei de azi, dar probabil eficiente pentru oamenii de la 1800. Iată cum pot fi îndepărtați puricii: „Pentru purici: să ungi mătura cu sânge de capră neagră și să o pui în mijlocul casei și se vor strânge toți; ci, dimineață să nu-i ucizi, ci să-i lepezi undeva". O altă rețetă recomandă următoarele: „Să iei chimion și pelin și să le fierbi și stropești casa". Există, bineînțeles, și alte recomandări despre cum se poate păzi cineva de toate aceste insecte: „Să nu facă omul păduchi și purici. Să cumpere argint viu și să-l omori în său di oaie ori în unt, apoi să ungă pisti tot trupu".[2] De altminteri, păduchii și puricii sunt insecte atât de familiare, încât le-a fost foarte ușor să pătrundă în proverbe. „Păduchele, după ce se satură, iese în frunte", se spune despre parvenitul fudul. Iar un îndreptar moralicesc din 1813 îi îndeamnă pe tinerii care doresc să obțină respectul celorlalți prin civilitate să nu „sfârâme niciodată" purici sau păduchi în prezența celorlalți: „purecii, și acestora aseamene, înaintea celor ce stau de față ai ucide necuvios și de scârbă lucru iaste". Zilnic se pot vedea purici pe frunte și pe gâturi, precum și secreții nazale pe mâneci și poale. Îi fac oarecum scârbă doar omului de societate, omului cu „bune năravuri", care ar trebui să trateze cu mult tact o astfel de scenă: „așijderea și de vei vedea pre altul vreun purece pre grumazi sau pre haine, sau altceva nescari muci, așa de cu pază să-i iai ca el să nu simtă sau să vadă, iar nu precum fac unii oameni proști, cari de văd vreun purice preumblându-se pre grumaji sau haina altora, gândesc că nici știe ce bine fac, că opresc pre om și cât de colo aleargă de ia purecele de pre el, și-l ucide înaintea adunărei oamenilor"[3].

---

1. ANIC, Fond Achiziții Noi, MMDLXXXII/92, 19 septembrie 1856, Cerneți.
2. P.Gh. Samarian, *op. cit.*, II, pp. 225–226, 611, 616, 626.
3. *Îndreptări Moralicești Tinerilor foarte Folositoare*, ed. cit., pp. 11–12.

Râia este de asemenea o constantă a acestei lumi. O rețetă din 1809 oferă ca remediu un amestec de săricică, vin alb și piatră-vânătă cu care trebuia frecat corpul; alifia se îndepărtează cu leșie de tutun și de cenușă, operațiune ce ar da roade numai dacă se folosește de trei ori pe zi[1]. O altă rețetă, poate mai eficientă, dacă ne gândim că apare în cartea doctorului Episcupescu, recomandă „floare de pucioasă, praf de revent, praf de piiatră de vin“, „prăfuite“ bine, mărunțite, așezate în „hârtioare“ și înghițite de la „vârsta de 15 ani în jos, câte două pe zi“ și de la „15 ani în sus câte patru pe zi“, cu păstrarea unei diete fără „acrime și sărătură“, cu spălături cu leșie pe tot corpul. Curat, corpul ar trebui uns cu o alifie de untdelemn, unt de dafin și floare de pucioasă[2]. Complicat, după câte se pare, dacă ar fi să ne gândim la chinurile provocate de mâncărimea continuă și insuportabilă!

Alte probleme apar când insectele intră în urechi: „Când cade purecele în ureche: foaie de rug tânăr pisat, și zama lui să mesteci cu miere și să pici în ureche“; sau: „Și într-alt chip: unt de vacă sau untură de gâscă proaspătă mestecată și topește și pică în ureche“. Cum se doarme pe prispă, în fân sau în plin câmp, greierii și urechelnițele intră adesea în gură, în urechi sau în nas. Iată cum se scapă de aceste insecte: „Când intră greiere sau alt ceva în urechea omului să caută un rac viu și să bagi în oțătar să stea până va muri, și să toarne în ureche, că va ieși“. Sau: „Greieri sau urechelniță când intră în ureche. Undelemn, rachiu și oțăt de vin și trei fire de piper, să le frece și, amestecându-le, să-i toarne în ureche și astupând urechile cu bumbac, să șază un ceas“[3].

Peste toate domnește dumneaei, musca. „Care din tot neamul insectelor ne supără vara mai des decât musca?“, se întreabă retoric Sabo, încredințat că a găsit un leac pentru a scăpa o

---

1. *Loc. cit.*
2. Șt. Episcupescu, *Oglinda sănătății și a frumuseții omenești*, ed. cit., p. 344.
3. Vezi rețetele la P. Gh. Samarian, *op. cit.*, II, pp. 607–553.

dată pentru totdeauna de acest vrăjmaș. „Sunt încredinţat că voi îndatori pe fieșcare cetitori a foaei acestia“, scrie redactorul de la *Povăţuitorul sănătăţei şi a economiei*, gata să ofere reţeta: frunzele de bostan, care ar nimici armatele de muște.[1]

Scrise pe scoarţe de condici, pe marginile cărţilor populare, pe foi de manuscrise, reţetele se transmit din generaţie în generaţie, făcând parte dintr-o cultură populară. Mult mai ancorat în natură, mult mai aproape de purici, păduchi, ploșniţe, greieri sau urechelniţe, mult mai puţin obișnuit cu igiena cotidiană, omul anului 1800 se apără așa cum numai el știe s-o facă. Eficienţa soluţiilor lui, în lipsa oricărei educaţii sanitare, ne duce cu gândul la indignarea ţăranilor lui Topîrceanu: „Ce-ai cu noi, mă? / Pentru ce să dăm cu var?“

Igiena: un moft, sau o necesitate?

Valul igienist a cuprins mai toate regiunile Europei civilizate. Medicul capătă un statut diferit și ajunge un personaj-cheie în construirea statului modern. Componenta morală e poate cea mai importantă în această primă fază, iar prezenţa medicului devine din ce în ce mai evidentă. De-ar fi să privim doar titlurile și apartenenţele pe care și le arogă Anastasie Fătu, tot ar fi suficient pentru a înregistra progresul fundamental al acestei profesii acum definite altfel. În 1852, când redactează *Manualul pentru învăţătura moaşelor*, Anastasie Fătu se prezintă pe sine astfel: „banul Anastasie Fătul, doctoru de medicină și de legi, profesoru și administrator la școala de moșitu și la Institutul de născare și de prunciţi, membru actualu al Colegiului medicalu și al mai multor societăţi literare“. Cu alte cuvinte, doctorul este peste tot, pentru că societatea modernă are nevoie de prezenţa sa. Valahia și Moldova se alătură Europei în drumul ei spre eliminarea problemelor sociale cu care se confruntă, sau crede că se confruntă, în acest secol al XIX-lea plin de proiecte

1. *Povăţuitorul sănătăţei şi a economiei, foaie periodică pentru poporul românesc*, Anul I, nr. 8, 1844, p. 128.

și de inițiative de reformare și de igienizare. Pentru că bolile și igiena precară nu fac decât să slăbească trupul norodului, ducând la decăderea rasei umane. Frica de degenerare motivează, de fapt, toate inițiativele igieniste atât de dragi acestui secol. Igiena publică, prostituția, alcoolismul devin marile temeri ale nației, împotriva cărora doctorii și igieniștii vor purta războaie aprige.

În Valahia și în Moldova, procesul este ceva mai lent și este legat de inexistența unei școli medicale, precum și de încetineala cu care avansează modernizarea[1]. Făcând un inventar al literaturii medicale, indispensabil în „legitimarea medicului față de reprezentanții puterii politice și față de populație“, Ionela Băluță arată că această literatură este foarte firavă în perioada 1800–1860. Abia câteva titluri trimit cu gândul la igienă; informații dispersate ar fi de găsit în celelalte „tratate“ medicale, nici ele foarte numeroase[2].

Nu se poate spune că tratatele doctorului Episcupescu se adresează norodului – nici nu ar avea cum, dat fiind gradul de analfabetism destul de ridicat –, ci mai degrabă celor cu dare de mână. În plus, ele nici măcar nu pot fi încadrate în domeniul igienei, ci sunt legate de trecutul acesteia, când curățenia și apa concurează în continuare cu parfumurile grele, sulimanurile grase și pudrele mirositoare menite să ascundă crusta mizeriei. Monografia doctorului Constantin Caracaș este poate mai importantă în această privință, fiind o dare de seamă foarte critică și utilă cu privire la sănătatea nației. La fel de importante sunt și proiectele doctorului Gheorghe Cuciurean, dar nici unul nu ajunge să se materializeze prin punerea în aplicare, nici cel de înființare a unui spital central în Iași, nici cel de reglementare și regularizare a prostituției. Ambele conțin recomandări esențiale de igienă, astfel încât să prevină răspândirea bolilor

1. În 1838, statul plătea din bugetul său 100 de sorcoveți lui Iancu Albineț pentru 25 de exemplare din *Ighea sau Regulă pentru păstrarea sănătății*. Manualele sunt destinate școlilor publice (*AP*, IX/2, 243). Vezi și Nicolae Crețulescu, *Manual de anatomie discriptivă*, București, 1843.

2. Ionela Băluță, *La bourgeoise respectable*, ed. cit., pp. 147–152.

venerice și a epidemiilor. Mai apoi, doctorul Costache Vârnav editează *Povățuitorul sănătății și a economiei. Foae periodică pentru poporul românesc*, un jurnal ce-și propune popularizarea măsurilor de igienă printre cei mulți. Același Vârnav se implică și în editarea *Foii societății de medici și naturaliști din Principatul Moldovei*. Viața acestor periodice este însă destul de scurtă. După un an de zile, din lipsă de preabonați, își cam dau duhul. În plus, obiectivele legate de igienă sunt departe de a fi urmărite număr de număr. Primul număr al *Foii societății de medici și naturaliști* apare în august 1852 și își propune să ofere „învățături din științele naturii, iar mai cu seamă din *Medicina de popor* și din *Dietetică* sau *Igienă*“, făcând însă loc și informațiilor despre cultura pământului, negoț sau economie, subiecte care vor deveni dominante.

Mai trebuie spus că este o deosebire destul de importantă între efortul medicilor de a trasmite un mesaj și asimilarea acestuia de către populație, și chiar de către elită. Așa cum am arătat în altă parte, clericii ar trebui să susțină toate aceste măsuri profilactice atât în timpul epidemiilor, cât și în viața de zi cu zi. Pentru ei, medicul Costache Vârnav ține cursuri de „medicină poporană“ la seminarul Veniamin. Chiar acceptate, cursurile sunt sabotate de clericii care nu prea cred în utilitatea lor. Pe 14 iunie 1845, când are loc examinarea publică a seminariștilor, în prezența mitropolitului Veniamin Costache și a ministrului dinlăuntru Alecu Ghica, unul dintre preoți tulbură publicul cu felurite intervenții. Afirmă, de pildă, că „medicina poporană este vătămătoare unui preot“ sau că „leacurile învățate de seminariști ar fi rele“. Cursurile lui Costache Vârnav ne-au parvenit astăzi nu printr-o publicație de epocă, ci prin caietele de notițe ale studenților, ceea ce presupune o lipsă de finalitate[1].

Otcârmuirea propune o serie de proiecte menite a schimba starea de sănătate a populației. De pe la sfârșitul secolului

---

1. Corneliu Ionescu, Paul Păltănea, „Cursul de medicină populară al lui Constantin Vârnav“, în *Apărarea sănătății, ieri și astăzi. Studii, note și documente*, Editura Medicală, București, 1984, pp. 157–158.

al XVIII-lea, începe să se profileze și să se impună ideea că sănătatea populației se află în strânsă legătură cu igiena. În această primă fază, salubritatea lumii exterioare constituie tema principală, iar domnii, sfătuiți de medicii din jurul lor, emit pitace care se preocupă de redefinirea igienică a peisajului. Unele dintre aceste proiecte vin din partea medicilor, ca rezultat al practicii lor de fiecare zi. Anastasie Fătu redactează un proiect de organizare sanitară a României, tipărit în 1863 la tipografia Buciumul Român. În acest proiect se fixa locul doctorului în societate, prezent, prin activitatea sa, în cele mai neînsemnate cătune.

Abia cu doctorii Iuliu Barasch (1815–1863), Carol Davila (1828–1884) și Iacob Felix (1832–1905) se asigură triumful, cel puțin teoretic, al igienei ca știință cu rol important în construirea unei politici de sănătate publică. Procesul avea să culmineze cu instituționalizarea unui serviciu medical (3 septembrie 1859), a unui Consiliu Medical Superior (1866), dar și cu apariția, mai întâi a unei reviste, *Isis*, dedicată științelor medicale, și apoi a unui organ de presă specializat, *Monitorul Medical*.

CAPITOLUL IV
Universul cotidian

„Țara este frumoasă, când nu ninge, nici nu plouă." Remarca îi aparține lui Alexandre-Maurice Blanc de Lanautte, conte d'Hauterive, secretar al lui vodă Mavrocordat Firaris (*CS*, X_1, 689). Descrierea unor țări, orașe, mahalale și sate căzute în mare parte pradă mizeriei nu se regăsește doar la călătorii străini. Ochiul străinului, în mare educat să descopere mizeria, o remarcă mai repede și o descrie cu mai multă precizie, fără să treacă pe lângă ea, așa cum ar face un autohton, pentru care murdalâcul este un fapt de conviețuire. Vom încerca, cu ajutorul unor surse diverse, să refacem universul cotidian al românului de la început de epocă modernă.

Apa: nu de la Dumnezeu, ci de la Vodă

Apa nu „cucerește" orașul românesc decât foarte târziu[1], iar satul este, chiar și astăzi, departe de fi conectat la o sursă curentă. Elaborarea unui sistem de canalizare menit să alimenteze Bucureștiul cu apă potabilă este una dintre preocupările domnești. Bunele intenții au existat și s-au manifestat chiar prin aducerea apei potabile în oraș prin canale și olane, prin construirea de cișmele mai numeroase pentru cei cu dare de mână, mai puțin numeroase în mahalalele nevoiașilor. Astfel de inițiative au domnii Alexandru Ipsilanti, Nicolae Mavrogheni, Mihai Suțu, Ioan Caragea și toți ceilalți domni din veacul

1. Aluzie la titlul cărții lui Jean-Pierre Goubert, *La conquête de l'eau. L'avènement de la santé à l'âge industriel*, Robert Laffont, Paris, 1986.

următor. Dar bunele intenţii şi iniţiativele nu sunt suficiente: o cişmea trebuie întreţinută, curăţată din când în când, reparată, cât de puţin. Există chiar şi o dregătorie care are în grijă cişmelele şi haznalele din oraşe şi care se află sub conducerea unui suiulgiu-başa. Mihai Suţu îl însărcinează, pe 13 august 1785, pe acest suiulgiu-başa să aducă apa „până la marginea Bucureştiului", oraşul fiind cu totul „isterisit" de apă potabilă. Suiulgiu-başa are misiunea de a pregăti un „proiect" cu cheltuielile necesare „pentru aducerea apelor şi facerea cişmelelor", de a stabili care breaslă să dea mai mult, care mai puţin, şi mai ales de a hotărî asupra „împărţirii ei, unde şi unde se cuvine a să da" şi asta pentru a fi de folos „obştii". Şi apa a ajuns, prin „olane" şi „terezii", până la capul Podului Mogoşoaiei; de acolo s-a împărţit „pe la porţile şi curţile dumnealor" boierilor şi prin mahalale[1]. Mai apoi, pe vremea lui Mavrogheni, dreptul la apă se acordă ca un privilegiu de către vodă celor care îl merită, prin merit înţelegându-se diferitele contribuţii la cămara domnească. De pildă, la 12 noiembrie 1786, vodă îi acordă lui Ianache Moruz, fost mare vornic, privilegiul de a lua o măsură de apă, pentru trebuinţele sale, din apele aduse de la Creţuleşti[2].

O aducţiune de apă nu poate fi decât „o frumoasă podoabă", menită a fi de folos „politiei"; aşadar, merită întreaga atenţie a obştii din moment ce apa serveşte tuturor şi este indispensabilă. În 1815 însă, cişmeaua de la Podul Mogoşoaiei, „din nepurtare de grijă", s-a dărăpănat şi are nevoie de reparaţii urgente. Lipsa de iniţiativă şi tergiversările dregătorilor îi silesc pe veliţii boieri să atragă atenţia că „mai trecând vreme cu nebăgare de seamă să strică de tot" cişmeaua. Aşadar, marele clucer şi marele logofăt, meimar-başa (starostele zidarilor şi al tâmplarilor) şi suiulgiul sunt sfătuiţi să meargă degrabă la faţa locului „ca să ia în scris toate cele ce sunt stricate", să dreagă şi să aducă la starea ei după cum a fost"[3]. Ce or fi dres, ce n-or fi

1. George Potra, *Documente privitoare la istoria oraşului Bucureşti (1594–1821)*, ed. cit., pp. 536–538.
2. BAR, Fond Documente Istorice, CXCVII/12.
3. G. Potra, *op. cit.*, p. 697.

dres meșterii la cișmeaua de la Podul Mogoșoaiei e greu de știu, dar, doi ani mai târziu, aceiași veliți boieri întocmesc o altă anafora către domn, în care arată starea jalnică a cișmelelor de la Podul Mogoșoaiei, de la Poarta Târgului de Afară, de prin mahalale și mai ales a celor „hărăzite" boierilor. Dacă cișmelele de prin mahalalele nevoiașe se aflau în grija „ceșmegiului", cele de pe la porțile și de prin curțile boierești revin în grija boierilor, ca plată pentru privilegiul de a avea acces la apă cât mai repede. Dumnealor însă nu prea fac mari eforturi să le întrețină – „nu dreg boierii haznalele și șurupurile după datoria ce au" – și mai toate cișmelele lor „stau stricate și părăduite". Primesc un soroc de 30 de zile pentru a face „trebuincioasa dregere", după care „apa să va da altor boieri", care se vor „încărca" cu ținerea întotdeauna a cișmelelor „drese și în stare bună"[1].

Apa are un preț: mahalagiii, boierii, prăvăliașii, meșteșugarii și țăranii plătesc pentru a avea acces la cișmea. Venitul cișmelelor e socotit și strâns de către suiulgiu; taxa ar trebui să acopere eventualele stricăciuni și să ajute la construirea altor surse de apă. Și cine nu are cișmea cumpără apa direct de la sacagii. În „poporul Agiei", sacaua de apă ajunge la patru parale, în timp ce în „poporul Spirii" costă și cinci parale, și tot cinci parale în „poporul Spătăriei". Sacagiii o iau direct din Dâmbovița, o pun în butoaie și pleacă pe ulițele Bucureștiului strigând: „Apa hop!" Dacă ținem cont că în apele Dâmboviței se aruncă orice, de la cadavre de animale, rămășițele măcelarilor, resturile tăbăcarilor până la gunoaie și excremente, ne dăm seama că apa nu este deloc curată.

Din cauză că trebuie plătită, de multe ori apa se bea direct din râu, lac, baltă, heleșteu. Iarna se topește zăpada, vara se strânge apa de ploaie. Boierii o lasă până se limpezește, pun în ea piatră-acră, spre a grăbi limpezirea, și o beau abia după ce toate impuritățile se depun pe fundul vasului. Alții o trec printr-o „piatră spongioasă" pentru a o limpezi. Sau încearcă să-i schimbe gustul cu ajutorul migdalelor.

1. *Ibidem*, 27 iunie 1817, p. 720.

Ubicuitatea murdalâcului...

Murdalâcul este parte integrantă a orașului. El îmbracă multiple „chipuri“ și se lipește de orice-l poate susține. Ploile, topirea troienelor, devierile aberante ale cursurilor de apă, neîngrijirea fântânilor și a cișmelelor lasă în urma lor noroaie, câmpii uriașe de nămol ce năpădesc ulițele nepodite, curțile, drumurile de țară, grădinile, locurile publice, podurile, treptele bisericilor, roțile trăsurilor, murdărind condurii cucoanelor, obielele slugilor, cizmele boierilor, poalele rochiilor și stricând pacea giubelelor. „Să dea Domnul să plouă“. Dar când plouă...

Și când nu plouă?! Au grijă oamenii să fabrice noroi, de parcă nu s-ar putea trăi altfel. Când s-a stricat cișmeaua de la capul Podului Mogoșoaiei dinspre Herăstrău, centru principal ce alimentează de fapt o parte din oraș, murdalâcul a și apărut. Noroiul „foarte mare“ zăticnește orice pas și „dă cădere trecătorilor“. Suiulgiu-bașa, în grija căruia se află cișmelele, nu mișcă un deget, din moment ce este nevoie de anaforaua marilor boieri adresată lui vodă în care i se cere să dea poruncă pentru îndreptarea lucrurilor: „ci să fie luminată porunca mării tale către dumnealui vel vornic al politii ca cu salahorii de la mahalale și cu vinovații de la pușcărie să facă șanț din marginea acestui loc spre apus, până în gropile de nisip. La a căruia facere să fie nelipsit și suiulgiu pentru cumpănire, spre a se scurge apa și a se tămădui acest loc, să poată a'și avea oamenii umbletul cu înlesnire“. Dacă tot îi scriu lui vodă despre noroiul de pe Podul Mogoșoaiei, marii boieri, dregători în sfatul domnesc, îi reamintesc și de celelalte noroaie ale Bucureștiului.

De la Ipsilanti Vodă încoace, orașul s-a tot mărit, „spre stricăciunea politii“; bucureștenii sau țăranii, fugiți de angarale, „și-au făcut case și namestii afară din hotar“. Curțile, grădinile, casele, gardurile, și noroaiele blochează sau întârzie accesul carelor cu zaharea în oraș, iar aceasta ajunge să fie mai scumpă. „Grele noroaie“ se ridică pe la capetele podurilor atât de solicitate[1].

---

1. G. Potra, *op. cit.*, pp. 696–697, 15 martie 1815. Pentru drumuri și maniera lor de organizare și funcționare, vezi Laurențiu Rădvan, „Drumuri

Munți de gunoaie se strâng pe maidane și în fiecare locșor ce pare a fi al nimănui, după cum se spune la 28 iulie 1815. În Ulița Șelarilor, în spatele prăvăliilor, pe locul sterp, presupus a primi marfa prăvăliașilor, s-au cuibărit în fapt gunoaiele tuturor, zi de zi și noapte de noapte, așa că în scurtă vreme s-au astupat drumurile, s-au ridicat grămezile și, odată cu ele, mirosurile puturoase. Când fu de curățat, unii au zis da, alții au zis ba, susținând sus și tare că nu ei ar fi vinovați de murdalâc, ci chiriașii lor și atunci lor le revine și plata (*U*/11, 876).

Gunoaiele, creație umană, se adună cu fiecare zi ce trece. Ele incomodează mai ales în zilele călduroase de vară, când mirosurile pestilențiale le accentuează prezența, sau în zilele ploioase, când șiroaie murdare și cleioase se scurg pe uliță, prin curți și prin grădini. „Să-și măture în dreptul prăvăliei“, „să-și strângă gunoaiele“, „să nu ne mai pricinuiască murdalâcuri și gunoaie“, protestează vecinii, în încercarea de a menține o oarecare ordine. Un astfel de vecin, deloc atent la păstrarea curățeniei, este Iane cupeț, cu odăi și pivnițe pe lângă Curtea Veche. El își târăște „calabalâcurile“ și carele cu fân prin curțile vecinilor, folosind „viraneaua“ comună, fără să strângă însă în urma sa, pricinuind astfel „murdalâcuri și gunoaie“ și provocând nemulțumirea celor din jur, care-i strigă că are „rele urmări“ și nu este decât un „venetic“, „venit de ieri, de alaltăieri“ pe ulița lor[1].

În curțile oamenilor, în fața porților, pe maidane, în fața prăvăliilor, în târguri și în bâlciuri se strâng gunoaiele, murdalâcul, putoarea, leșurile, noroaiele și bălțile, dar puțin sunt cei care se sinchisesc de ele. Incomodează doar atunci când nu se mai dezlipesc de cizme și de conduri, doar atunci când umplu aerul din jur cu duhori insuportabile, atunci când noroiul invadează

---

de țară și drumuri de oraș în Țara Românească în secolele XVII–XVIII“, în *Idem*, *Orașul din spațiul românesc, între Orient și Occident. Tranziția de la medievalitate la modernitate*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza“, Iași, 2007, pp. 67–115.

1. George Potra, *Documente privitoare la istoria orașului București (1594–1821)*, ed. cit., pp. 672–673.

pragurile caselor, covoarele, podelele conacelor. Boierii merg mai mult călare și în trăsură, așa că pe noroiul, parte a peisajului, îi necăjește mai puțin. Multe dintre pitacele domnești îi au ca personaje principale: căminarul Dudescu nu vrea să sece băltoaca din dreptul grădinii sale, banul Brâncoveanu și vornicul Manu sunt uniți de aceeași băltoacă ce se întinde din dreptul porților primului până în porțile celuilalt, zăticnind întâlnirea veliților la adunarea Divanului. Ca să-i sperie și să-i oblige a-și face curat în dreptul porților, se hotărăște ca acela care va deseca și va astupa balta va deveni și proprietarul terenului. Visuri de-ale domnilor, pentru că, în realitate, cu greu ar putea fi deposedat un Brâncoveanu de proprietățile sale, cum la fel de greu un astfel de boier s-ar urni la lucru, chiar dacă la mijloc ar fi și interesul său[1]. Atât timp cât noroiul nu-l atinge, de ce ar face ceva?

Nici mahalagiul nu este mai harnic. El ar trebui „să aibă a râni și a curăți tina totdeauna nelipsită“ ce se află „dinaintea casei, prăvăliei sau a curții sale“, spune porunca lui vodă Caragea de pe 12 noiembrie 1782 (*U*/1, 293). Noroiul și tina se află în capul listei de murdalâcuri ce fac orașul și ulițele greu de locuit. „Pentru murdalâcurile ce se fac pe podurile și ulițele târgului, fiind acestea un lucru nesuferit atât la vedere, cât și mai vârtos aducător de spurcăciunea aerului, din care se și pricinuiește vătămarea sănătății norodului, n-au fost nebăgată în seamă îngrijirea cu a se pune telali de au strigat ca fieștecare să curețe murdalâcul ce s-ar face înaintea prăvăliei sau a casei și curții sale. Dar ori din lenevire, sau de vreo neînprilejire văd că această îngrijire prea puțin loc prinde“, scrie cu năduf vel aga la 15 octombrie 1810. Și cere cu acest prilej Slăvitului Divan impunerea neîntârziată a unei taxe, astfel încât alții să se poată ocupa de curățenia tuturor (*U*/11 874-875).

Să nu credem însă că Parisul, Londra sau Roma din aceeași perioadă sunt cu mult diferite. Discursurile medicilor, relatările

---

1. Pitacul este reluat de mai multe ori, și de domni diferiți, ca dovadă că n-a avut prea mult succes (*U*/11, 446-447, 871, 30 aprilie 1804, 23 iunie 1804, 17 august 1808).

călătorilor, ordonanțele regale sau princiare stau mărturie că orașul timpurilor moderne suferă din cauza murdăriei și că încearcă să se igienizeze[1].

Gunoiul încă nu își găsește un loc al lui, încă nu este izolat în afara orașului; mulți dintre locuitori îl îndepărtează, dar nu îl duc prea departe, cel mult în spatele casei, în fața porții, pe maidan, în curtea vecinului, în albia râurilor. Dâmbovița devine un râu al gunoaielor, al stârvurilor și al spurcăciunilor. Nu atât mizeria deranjează, cât pagubele produse de revărsarea apelor care își croiesc drum altfel. În urma unor asemenea inundații, Grigore vodă Ghica poruncea salahorilor să adune gunoiul, cărămizile și pietrele care zăticneau scurgerea apei[2].

Maidanele și locurile virane se folosesc de asemenea pentru depozitarea gunoaielor. Delimitarea spațiului public de spațiul privat încă nu este clară. Astfel, prăvăliașii au obiceiul de a ocupa locul din fața prăvăliilor, de a-și întinde taraba chiar și acolo unde nu mai sunt proprietari, de a lăsa în urmă grămezi de gunoi. Chiar și ceilalți orășeni se comportă de parcă ar fi stăpâni pe locul din fața caselor, așezând cele de trebuință, lemne, cherestea, fân, coceni, nu în curțile lor, ci afară, în preajma podurilor. Dacă lucrurile stau așa în capitale, în micile orașe și târguri, ferite de ochiul iscoditor al puterii, murdalâcul este parte integrantă a peisajului.

La Călărași, târg de dată recentă, totul trebuie făcut de la început prin anii 1830, iar în privința murdăriei e nevoie urgent de o reglementare. Pe 13 august 1848, ocârmuitorul orașului, un oarecare Paraschivescu, nu înțelegea temeiul pentru care locuitorii „nu se supun la măsurile de curățenie“, ceea ce face ca „multe murdalâcuri în feluri de obiecte lepădate prin oraș, au făcut ca râmâtorii să umble cârduri prin oraș, pe ulițe“. Nu-i

---

1. Georges Vigarello, *Le Propre et le Sale. L'hygiène du corps depuis le Moyen Âge*, Seuil, Paris, 1984; Alain Corbin, *Le miasme et la jonquille. L'odorant et l'imaginaire sociale, XVIII^{e}-XIX^{e} siècles*, Flammarion, Paris, 1986; Georges Vigarello, *Histoire des pratiques de santé. Le sain et le malsain depuis le Moyen Âge*, Seuil, Paris, 1993.

2. George Potra, *Din Bucureştii de altădată*, ed. cit., p. 206.

greu de imaginat că sunt urmați de câini și pisici, că mirosurile pestilențiale vin din gropi stătute în care fermentează murdalâcul. Pentru câini se găsește, se pare, soluția: înființarea unor slujbe de hingheri care să-i adune. Măsura se repetă și în 1848, și în mai 1850, și în anul următor. Misiunea ar fi cam aceeași: în două luni, cei doi hingheri, care primesc leafă de la eforia orașului, ar trebui să adune și să „stârpească câinii vagabonzi“. Numărul lor este mare și din cauză că sunt lăsați în libertate, iar curțile sunt cum sunt, adică fără garduri. Cât despre gunoi... măsurile sunt, ca peste tot, citite an de an, prevăzând obligația orășenilor de a aduna murdalâcul din fața porților, de a curăți șanțurile, de a nu arunca gunoiul și lăturile în drumul tuturor etc. Mai trebuie reținută și situația particulară a acestui oraș de câmpie, în care lemnul este mai greu de procurat. Asta face ca locuitorii să folosească pentru încălzitul odăilor și pentru prepararea hranei combustibil mult și perisabil: stuf, trestie, coceni, paie[1].

Cât despre lumea rurală și noroaiele de netrecut, cui îi pasă? Doar celor ce au conace pe la moșii și, din cauza noroaielor și a bălților, nu pot ajunge în curțile lor. De parcă noroiul n-ar fi tot atât de prezent și la ei acasă, consulii francezi, ambasadorii englezi, misionarii italieni îl amintesc cu scrupulozitate. Am putea să ne împăcăm cu gândul, și să credem că noroiul este doar un alt loc comun, la fel de remarcat în aceste scrieri de la Budapesta la Moscova și de la Iași la Constantinopol. Plecați să descopere Europa de Sud-Est, vesticii povestesc cu frenezie tot ceea ce ține de mizerie, noroi, băltoace, mirosuri, purici și păduchi[2]. Gazetele vremurilor moderne le țin însă isonul. Costache Negruzzi vorbește fără încetare despre acest gunoi, prezent zi de zi în „ogrăzile și ocoalele“ țăranilor, greu mirositor, mocirlit de ploile primăverii, întins prin curți și pe drumuri de rafalele

1. Pompei Samarian, *Istoria orașului Călărași (Ialomița). De la origini până la 1852*, Institutul de Arte Grafice E. Marvan, București, 1931, pp. 107–110.

2. Vezi în acest sens Larry Wolff, *Inventarea Europei de Est. Harta civilizațiilor în epoca luminilor*, Humanitas, București, 2000.

toamnei. Obișnuiți cu gunoiul, țăranii nu prea se îndeamnă să-l răspândească prin țarini, făcându-l astfel util[1]. Cu vreo două decenii în urmă, Constantin Caracaș pledase pentru același lucru, vorbind cu înverșunare despre efectele nocive ale unui aer nesănătos, îmbibat de miasmele putrefacției. Cine să-l asculte?!

Lucrurile par a fi destul de grave, fiindcă bălțile stătute, murdalâcul, noroaiele, mocirlele atrag bolile lipicioase. Roiurile de muște și de țânțari, aerul stricat și rău mirositor provoacă lingoare, paludism, friguri. Dar, după cum constată Iacob Felix în monografia sa dedicată igienei publice, măsurile n-au fost mai niciodată consistente și insistente. Chiar dacă Regulamentul Organic al Moldovei, de pildă, cere identificarea principalelor focare de contagiune, măsurile se dovedesc ineficiente, pentru ca, mai apoi, problema să fie prea puțin abordată de către cei însărcinați cu punerea în practică a legilor. În 1860, încă se mai trimit porunci prin județe cu cereri de desecare a bălților de prin târgurile și satele țării[2].

În cuhnie

Bucătăria este departe de ceea ce știm că e astăzi. Bucătarii, aleși în mare parte din rândul robilor țigani, nu sunt nici curați, nici grijulii cu păstrarea bucatelor. Ar fi de folos, crede medicul Constantin Caracaș, „dacă fiecare și-ar da osteneala ca bucătăria să se păzească curată și să fie astfel pusă, încât s'o aibă veșnic sub ochi și să nu clocească în ea toate necurățeniile îngrămădite de incuria slugilor". Ar fi de folos, dar boierul nu are timp să-și păzească slugile, ci doar să le pedepsească când află un lucru îndeajuns de grozav ca să îl sperie. Iar Radu

---

1. *Septămăna. Foaie sătească*, nr. 2, 2853, 16 mai 1853, p. 11. Același peisaj e descris și de Eugen Weber când vorbește de societatea rurală franceză la mijlocul secolului al XIX-lea. Eugen Weber, *La fin des terroirs. La modernisation de la France rurale, 1780–1914*, ed. cit., p. 220.

2. Iacob Felix, *Istoria igienei în România în secolul al XIX-lea și starea ei la începutul secolului al XX-lea*, Bucuresci, Institutul de Arte Grafice Carol Göbl, 1901, pp. 184–185.

Rosetti povestește, amuzat, istoria unei salate în care se amestecă curechii și mucii țiganului bucătar[1]. La urma urmei, ce este mai important: gustul bucatelor și priceperea bucătarului sau mizeria de sub unghiile lui? Bucatele au prioritate. Peisajul dintr-o bucătărie: pește și cărnuri cumpărate, dar nefolosite, lăsate în coșuri, căci gheața n-a fost suficientă pentru a le acoperi sau s-a topit de cu seară, iar pe ele năpădesc muștele, „care sboară în stoluri prin bucătării“[2], mirosuri fetide, șoareci și șobolani ascunși în grămezile de coji și de resturi de pe la mesele boierești din cursul săptămânii, talere și tingiri murdare, mămăligă uscată pe căldarea de aramă ce n-a fost încă spălată, mucegai verzui înflorit pe bucata de brânză, aruncată undeva pe poliță, pisici bătrâne ce se freacă de picioarele tuturor, și, din nou, muște, multe muște...

Până la urmă tot răul spre bine, pisicile sunt acolo pentru a prinde șoarecii, iar șoarecii mai reduc din movila de gunoi. Dar cine alungă muștele? În casele negustorești, nevestele harnice se străduiesc să păstreze bucătăriile mai curate, crede medicul Caracaș. Cât de curate însă este greu de aflat, mai ales că prin „curățenie“ se înțelege cu totul altceva decât astăzi.

Și când se face curățenie... mizeria e până la grindă; „din cuhne a scos vreo trei care de gunoiu și de scârnăvii“, scrie postelnicul Costache Cănănău, prins de Crăciunul lui 1835 pe moșia sa de la Fântânele, departe de Iași, și mai ales departe de Catinca, nevoit să preia atribuțiile domesticității feminine pentru a putea respira[3]. Dacă în cuhne sunt nu mai puțin de trei care de „scârnăvenii“, ne putem lesne închipui ce se află prin ogrăzi și mai ales prin coșare...

Când se face totuși curățenie generală, resturile și grămezile de gunoaie vegetale și animale intrate în putrefacție se aruncă direct în Dâmbovița sau, și mai ușor, pe uliță: „casele boierești și mănăstirești care cad pe linia podurilor își au jgheaburile

1. R. Rosetti, *Amintiri. Ce am auzit de la alții*, p. 153.
2. C. Caracaș, *op. cit.*, p. 105.
3. N. Iorga, *Scrisori de boieri*, pp. 57–58.

cuhniilor scoase tocmai pe pod, și cât murdalâc se face în cuhnie, îl dă în drum pe jgheab, de curge pe poduri". Ajuns pe uliță, murdalâcul pătează și infectează podinile deja putrede și ulițele neîngrijite: „totdeauna șade murdalâc pe pod, și podiștele ude, în tot anul putrezesc". Murdalâcul, ce zace și se alimentează cu alt murdalâc, dospește și intră în putrefacție, ridicând „multă putoare", mai ales pe timpul verii (*U*/5, 409-410). Căldura și muștele, câinii și șoarecii sporesc și înnegresc imaginea deja urâtă a unui oraș lăsat la voia întâmplării.

Bucătăria țăranului nu prea există. Bordeiul, coliba, odaia, ograda țin loc de bucătărie, de dormitor, și de sufragerie. În timpul iernii, focul și aburii încălzesc odaia, mirosurile în schimb pătrund în toate: haine, scoarțe, pereți, trupuri. Murdăria este la ea acasă. Din bucătărie se trece în curte. Maldărele de gunoi animal se depozitează cât mai aproape de grajduri, în spatele casei, în grădină; de aici mirosurile vestitoare de necurățenie, muștele care apar vara; toate sunt însă acoperite de blânda zăpadă pe timp de iarnă.

Mirosuri, duhori, putori...

Simigeriile, brutăriile, măcelăriile, tăbăcăriile, boiangeriile, cârciumile răspândesc mirosuri și duhori. Spre cer nu se înalță numai miros de covrigi proaspeți, de pâine aburindă sau de cârnați pe grătar, ci și fum, „putoarea fierberilor", „duhoarea cuhniilor", care reprezintă un amestec de ars și afumat, de acru și stricat, de dulce și amar, de stătut și vechi. Mai e putoarea cărnurilor ce-au fermentat și s-au răscopt pe tejghea și în magazii. Roiuri de muște se agită vara în jurul stârvurilor, atrase de mirosurile fetide, haitele de câini dau roată rămășițelor, oaselor, hoiturilor aruncate pe maidan și pe malurile Dâmboviței, stârniți de mirosurile grele ale cărnurilor intrate în descompunere. Când duhorile de nesuferit, când mirosurile grele ajung la nările domnilor, aceștia încearcă, în disperare de cauză, să ia o serie de măsuri. Putoarea devine pericolul public care molipsește, îmbolnăvește, strică sănătatea norodului, a supusului.

Mai întâi sunt depistați cei vinovați de producerea mirosurilor fetide. În frunte, măcelarii care își așază scaunele de carne pe malurile apei și aruncă cu lejeritate resturile, măruntaiele și alte „spurcăciuni“ în albia râurilor; tot acest „murdalâc face mare putoare, nesuferită, care negreșit molipsește aerul sănătății“, se scrie în pitacul din 6 aprilie 1790. Măcelăriile ar trebui să părăsească orașul, să se așeze într-un loc ferit, „afară“, „zalhanaua“ ar trebui și ea să fie „în afara târgului și a orașului“ (*U*/3, 405). Tăbăcarii sunt un alt pericol. Și ei folosesc matca Dâmboviței pentru a scăpa de gunoaie. La 19 iunie 1803, în mahalaua Gorgani, revărsarea Dâmboviței creease o baltă imensă plină cu resturi menajere, spurcăciuni și stârvuri, stricând aerul din jur: „nu mai este cu putință a trece nimeni pe acolo, fiind primejdie, fiind acel băltoc plin de putoare nesuferită“. Din nou domnul Constantin Ipsilanti invocă sănătatea norodului: „din care molipsindu-se aerul se pricenuiește și vătămarea sănătății locuitorilor împrejurași“ (*U*/8, 679-680). Locuitorii, care aruncă totul în râu și în uliță, care nu strâng în urma lor, mai ajung să și moară. Toate resturile menajere se varsă în râu de pe poduri; „străzile unde se strâng ape noroioase și unde se aruncă baligile cailor devin cu totul impracticabile“, notează medicul Caracaș. Dar nu numai aceste ulițe sunt atinse, ci și căile principale, Ulița Mare și Podul Mogoșoaiei, Podul Beilicului și Podul Calicilor: „murdării rămân și în străzile principale, de la caii și boii cari transportă lemne și alte obiecte în oraș“[1].

Proximitatea duhorilor îndeamnă la vociferări, proteste, certuri, jalbe către vodă. Când Toma Crețulescu își scoate „furnu“ de la simigerie tocmai în ferestrele lui Dumitrache Ghica, acesta numaidecât reclamă și strigă că-i pricinuiește „supărare de fum“ și „putoare“. Marii boieri – Constandin mare vornic, Barbu vel vistier, Pârvu vel logofăt, Mihai Cantacuzino vistier, Badea vistier și Iordache vistier – chemați să aplaneze conflictul îi atrag atenția marelui ban (fost) că nu poate să ridice nici o „zidire“ care „să aducă pricină de închiderea casei vecinului sau de a-i

1. C. Caracaș, *op. cit.*, pp. 175–176.

aduce putoare". Chiar banul l-a zăticnit pe celălalt vecin al său, vornicul Matei Cocorăscu, „a nu-și face cuhnie, împotriva caselor dumnealui". Astfel, ei nu-și pot da acordul cu privire la o construcție care ar fi produs „mirosuri nesuferite și fumuri" chiar sub streșinile și ferestrele celuilalt. Scrie și la pravilă[1].

Pe lângă garduri și ziduri zac gunoaie și spurcăciuni. Pe garduri și pe ziduri se văd urmele murdalâcului intrat în putrefacție, se ghicesc urmele lăturilor aruncate în grabă de gospodine, se zăresc dârele lungi de urină, iar mirosul acid și înțepător pătrunde în nări. Mirosurile grele și înecăcioase de mangal puturos folosit iarna la încălzitul pușcăriilor îi omoară deseori pe întemnițați.

Modernizarea nu aduce și anihilarea mirosurilor, deși încearcă să le prindă în regulamente și să aplice sancțiuni celor care le produc. La 1836, Iașiul încă suferea de pe urma „necurățeniei și a putorii" provocate de „tăierea vitelor de căsăpie înlăuntru cercului orașului". Se încheie un contract cu un anume Singurov, care ar fi trebuit să ridice, pentru 60 000 de lei, un abator, în afara orașului (*AP*/8, 637). În aceeași epocă, Adunarea Obștească a Valahiei ia măsuri pentru „curățirea" Dâmboviței de numărul mare de mori, fatale pe vremuri de ploaie, când orașul inundat suportă duhorile gunoaielor lăsate de retragerea apelor[2]. Dar măsurile puse pe hârtie în 1836 n-aveau cum să devină realitate într-un viitor apropiat, oricât de nesănătoase ar fi fost noroaiele lăsate în urmă. Drept dovadă faptul că, în martie 1839, când Dâmbovița se revarsă, orașul n-are încă mijloacele necesare pentru a îndepărta nămolul de pe ulițe, lăsându-l zile și nopți să fermenteze și să exalte duhori grele[3].

Aerul modernității ar trebui primenit și prin îndepărtarea fecalelor animale. Orașul românesc este până târziu nu numai

---

1. George Potra, *op. cit.*, pp. 474–475, 1 mai 1768.

2. A se vedea AP/5_1, 131, 6_1, 171, 8_1, 407; Eudoxiu de Hurmuzaki, *Documente privitoare la istoria românilor*, București, 1897, X, pp. 475–477.

3. I.C. Filitti, *Domniile române sub Regulamentul Organic, 1834–1848*, Librăriile Socec, București, 1915, p. 224. Citează raportul consulului austriac din 29 martie 1839.

un loc al câinilor sau al birjelor, așadar al cailor, ci și al numeroaselor animale domestice aciuate pe lângă case. Or, aici va fi munca grea și neîncetată a doctorilor modernizatori. Să-i ceri orășeanului să renunțe la vaci, porci, gâște, cai, găini, măgari pare de neconceput. Unii încearcă: se „va opri de a ține și cresce prin politie porci, iepuri și alte animale stricătoare, iară vacile se vor ține numai prin suburbii“, scrie Anastasie Fetu în Proiectul pentru o Poliție Sanitară eficientă (1863). Preluând modelul francez, doctorul este adeptul teoriei influenței nefaste pe care ar putea s-o aibă aerul nesănătos în provocarea unor epidemii. Măsurile „relative“ la curățirea aerului (pp. 112–113) sunt primite cu ostilitate de titanii murdalâcului: „se va opri de a lăsa să fermenteze prin curți, dughene etc. zoi și alte necurățenii, de a păstra prin locuințe obiecte care respândescu miros de putreziciune, de a se forma grămezi de gunoiu pe dinaintea caselor, de a depune pe strade, pe piace urină, materii fecale ș.a. ca acestea, oamenii cuprinși de vreo necesitate firescă vor satisface-o în reteradele și urinatoarele publice, de a se arunca pe strade zoi, remășițiuri de alimente, animale moarte și alte asemenea necurățenie“.

Scoaterea în afara orașelor a manufacturilor reprezintă provocarea supremă a modernizării. Pielăriile, cojocăriile, tăbăcăriile, abatoarele, distileriile, lumânărăriile și multe altele poluează apa, aerul, solul; otrăvesc viața de zi cu zi a locuitorilor. Povernele de rachiu, adică distileriile, sunt încă prezente în București în 1844, an în care sfatul orășenesc refuză categoric să le mai prelungească contractele, invocând „primejdia și nenorocirile ce s-au produs de mai multe ori, atât aici prin orașele Prințipatului, cât și acum mai la urmă prin capitalele Iașu, din Moldavia, și Brașovului, din ținuturile Transilvaniei, cu focurile ce s-au întâmplat, care au prefăcut în cenușă stări însemnate ale multora“[1]. Același doctor Anastasie Fătu încă se luptă,

1. I. Cojocaru, *Documente privitoare la economia Țării Românești,* II, pp. 825–826, 22 august 1844.

în 1863, cu manufacturi și „stabilimente incomode, insalubre sau periculoase“ ce trebuie îndepărtate din oraș. Enumerarea acestora ar produce groază printre contemporanii de astăzi; din oraș ar fi trebuit să dispară: locurile destinate depozitării stârvurilor, gropile hotărâte pentru aruncarea materiilor fecale, fabricile de fosfor și de alte materii pocnitoare, casele unde se macerează oasele sau alte rămășițe animale, fabricile pentru iarba de tutun, pentru prepararea gazului fotogen, a cleiului, a țipirigului, cimitirele, casele mortuare, grajdurile pentru porci, ucigătoriile de câini etc. Și acestea se află doar în prima categorie dintre cele mai periculoase. Dar enumerarea continuă cu multe, multe alte lucruri care se „odihnesc“ periculos în apropierea oamenilor, fără prea multe întrebări legate de primejduirea vieții sau a sănătății (pp. 91–92).

Dincolo de asta, în fiecare zi legi și reguli, norme și regulamente se redactează pentru liniștea cetățeanului, care trebuie, teoretic, să trăiască în ordine, curățenie.

În 1850, Eforia Târgului Fălticenilor fixează reguli cu privire la construcții și la alinierea ulițelor. „Locurile pricinuitoare de putoare“, adică grajdurile și „alte de asiminea“ nu se mai pot construi pe „locul uliții“. În același scop sunt oprite „curgerea ieșitoarelor puturoase sau jignitoare sănătății“ sau aruncarea de mortăciuni direct în mijlocul uliței. Tot ceea ce până atunci fusese la vedere trebuie acum împins cât mai mult în spatele gardurilor, zidurilor și șanțurilor. Amploiații poliției au misiunea să privegheze pentru „a opri a nu se face jignire ulițelor nici cu un chip“[1]. Ulițele vor mai fi fost jignite decenii și secole la rând. Oamenii nu se lasă convinși așa ușor să-și dărâme cotinețele, șoproanele, latrinele, șandramalele doar pentru moftul unui arhitect ce se arată ofensat de șanțurile pline ochi cu excremente umane și animale.

---

1. A. Gorovei, art. cit., p. 422.

La măturat

Cine este oare îndrituit să păstreze curățenia în oraș, pe uliță, în curte, în casă? Puzderie de pitace domnești semnalează care mai de care murdalâcul și putoarea de pe ulițele Bucureștiului, Iașiului, Ploieștiului, Bârladului, Craiovei etc. Satele și curățenia lor intră mult mai puțin în atenția puterii. Sunt atât de departe de capitale, încât mizeria și noroaiele lor nu incomodează și n-au de ce să devină obiect de îndreptare. Oare noroiul de pe ulițele satului Cocorăști este mai puțin supărător decât cel de pe podurile capitalelor? Oare murdalâcul de pe apa Sabarului produce putori mai suportabile decât cele de pe apa Dâmboviței? Nicidecum. Noroiul este veșnic și pretutindeni. Satele nu se află sub supravegherea imediată a guvernanților. Ei își îndreaptă privirea spre ceea ce le este mai aproape, acolo unde deranjează mai mult: capitalele și celelalte politii mai mari. Abia când un eveniment tulbură preocupările urbane ale guvernanților, mizeria rurală devine obiectul unor legiuiri. De pildă, în 1843, când multe dintre satele Moldovei au parte de incendii catastrofale. După lungi cercetări, guvernul află care este cauza acestor incendii: munții de gunoaie, strânși prin ogrăzi, cărora, de cum dă primăvară, li se dă foc pentru a elibera locul necesar altor munți de gunoaie: „tot gunoiul ce adună de prin ogrăzi și ocoale îl grămădesc făcându-l movile prin ogrăzi, fără a-l căra la locuri mai depărtate, care din vreme în vreme, înmulțindu-se, sporește întru atâta, că locuitorul, spre a-l pute desființa, este sălit a-i da foc ca să se topască“. Focul cuprinde, mai ales în zilele „vânturoase“, gospodăriile una după alta. Prilej de reglementare: „tot locuitoriul să fie datoru iarna a clădi gunoiul în trăsuri și a-l scoate din sat, în depărtare cel puțin de 150 stânjini, iar mai bine să împrăștie fiecare pe ogoarele ce va avea“. Cum e sigur că o astfel de măsură trebuie impusă prin coerciție, vodă hotărăște că vornicii satelor au obligația de a trece lună de lună prin sate pentru a verifica dacă țăranii și-au dus gunoiul în afara satelor. Cu adeverința în mână, trebuie să se prezinte la ispravnic, care, la rându-i, „raportuisește“ la Departament

(*MA*, II, 682–683). Trecut prin atâtea controale, gunoiul va fi rămas tot în spatele ogrăzii, adunat într-o imensă movilă iarna, incendiat primăvara.

Iată, ca exemplu, târgul Licherești, devenit, după Regulamentele Organice, orașul Călărași, pe ulițele căruia se plimbă încă râmâtorii și câinii, pe maidanele căruia pasc încă bivolii și vacile, în șanțurile căruia își găsesc „odihna“ animalele moarte, după cum aflăm din două reglementări din 2 mai și 22 octombrie 1831. Pe locuitorii din Călărași, ocârmuitorul Polizu încearcă să-i mobilizeze să-și îndeplinească datoria obștească de a face curățenie: „să îndatorează pe toți locuitorii de a-și curăți curțile, ulițele și maidanele de tot felul de murdalâcuri, a fi curate, fără să mai îndrăznească nimeni a mai arunca asemeni murdalâcuri și mortăciunele, care pe vremea căldurilor nu puțină vătămare se aduce la sănătatea locuitorilor“. Mortăciunile ar trebui îngropate „adânc“ și la locuri „depărtate și deosebite“; tot acolo ar trebui să-și afle locul și murdalâcul[1]. Dar...

Capitalele rămân însă obiectul principalelor „purtări de griji“, chiar dacă, din când în când, se fac strigări de curățenie către toate „politiile și orașele țării“. Sănătatea norodului este principala grijă a tuturor pitacelor. Dorința igienistă a domnilor noștri pare însă mai puțin o obsesie[2], fiind mai degrabă generată de necesitate într-un oraș asaltat de mizerie. Fac și ei ce pot, dau pitace, dar lasă punerea lor în aplicare pe seama micii înțelegeri dintre slujbași și supuși[3]. Ce prevăd însă aceste pitace de nu reușesc niciodată să devină cutumă, ci doar vorbe?

Mai întâi de toate orășenii ar trebui să țină curat, să mături în dreptul curților lor, să rânească în fața prăvăliilor, să stropească cu apă vara pentru a înmuia praful, să sece și să asaneze bălțile, să arunce gunoiul în afara orașului, „la loc depărtat“, și nu pe uliță, pe ziduri, pe uluci, pe poduri. „Fiieștecare dughen-

1. Pompei Gh. Samarian, *Medicina și farmacia în trecutul românesc*, vol. III, pp. 144–145.

2. Alain Corbin, *Le miasme et la jonquille. L'odorant et l'imaginaire sociale, XVIII^e–XIX^e siècles*, ed. cit., p. 134.

3. P.Gh. Samarian, *op. cit.*, vol. III, p. 366.

giu să mături podul de două ori pe săptămână, de tină și de gunoiu cât va cuprinde dugheana sa; iar pe unde n-o fi dughene să măture podarii [...] nici să lase pe cineva a arunca gunoiu pe ulițe sau pe la mahalale; ce fieștecare să scoată gunoiul afară din oraș", se scrie în Condica Vistieriei Țării Moldovei de la 1 aprilie 1777, făcându-se referire la orașul Iași[1].

„Să fie toate ulițele grijite și curățite, fără gunoaie și fără de nici un murdalâc, putori sau leșuri", se poruncește la 6 aprilie 1790 pentru orașul București. De la cel mai mic la cel mai mare, de la boier la călugăr, de la negustor la prăvăliaș, niciunul să nu arunce apă pe pod [adică pe podini], gunoiul din casă și din prăvălii să nu mai fie lepădat pe marginea podurilor, se repetă la 11 februarie 1794.

Măsurile punitive sunt de asemenea prevăzute în fiecare pitac. Mai întâi de toate amenzi: „iar cel neurmător poruncei, să știe, că mai întâi are a se pedepsi cu taleri opt, și așa înainte îndoit să se pedepsească". Pedeapsa se aplica „fără nici o deosebire a stărilor". Câteva luni mai târziu, se constată că cei mai refractari la împlinirea poruncii sunt boierii urbei, care nu vor să rânească în fața caselor lor. Tot așa cum îi amenințase că le va confisca bălțile, acum puterea îi amenință că vor avea domiciliu forțat până își vor face curat: „va sta atâta vreme în casa sa neslobod, până când va fi desăvârșită a sa curățenie". Că nu s-a păzit curățenia și că probabil nimeni n-a fost amendat sau pedepsit o dovedesc alte pitace și anaforale de pe 3 septembrie 1793, 11 februarie 1794, 19 iunie 1803, 30 aprilie 1804, 23 martie 1808, 17 august 1808, 25 ianuarie 1810, 6 iunie 1814, și lista ar putea continua (*U*/5, 397, 406-410, *U*/9, 601-602, *U*/10_a, 705, *U*/11, 446-447, 871). Amenințările cu măsuri punitive se tot repetă. Amenzi – „care nu va fi următor va plăti și straf, osebit de răspunderea ce se va cere de la dânsul" –, bătaie – „iar oricare se va dovedi și se va găsi urmând împotrivă, pe unul ca acela să-l cerți cu bătaie, chiar acolo în fața locului", se scrie, pe 6 iunie 1814, că vor primi locuitorii de pe Podul Mogoșoaiei

1. I. Caproșu, *op. cit.*, VII, p. 343.

și cei de pe Podul Târgului de afară care nu voiau să păstreze curățenie. Vodă Caragea hotărăște, la 1 iunie 1815, trimiterea unor paznici care să apere malurile Dâmboviței de riveranii neascultători: „să privegheze ziua și noaptea și să nu lase pre nimeni a arunca în apă, cât de puțin murdalâc sau gunoi“ (*U*/10_a, 395). În anul următor, pe 4 octombrie 1816, merge mai departe și decide ca în fiecare sâmbătă boierii și egumenii cu conace și mănăstiri de-a lungul ulițelor principale să-și scoată chelarii la treabă, să curețe gunoiul și noroiul, să-l adune în care și să-l scoată în afara orașului. La aceeași îndatorire sunt supuși și cei care au case și prăvălii pe aceste poduri (*U*/10_a, 842–843). Norodul se urnește însă cu greu și numai pe moment, ca apoi totul să fie lăsat la voia întâmplării și a guvernanților.

Epistășia podurilor și curățatul ulițelor

Ca să nu fie lăsat chiar totul la voia întâmplării, vodă Ipsilanti înființează Epistășia Podurilor. Aflată în subordinea Vorniciei Obștirilor, aceasta ar trebui să se ocupe de curățenia orașului; cel puțin așa prevede vodă Ipsilanti. I se alătură Agia, inițiatoarea mai multor măsuri care ar avea drept efect deparazitarea orașului de murdalâcul atât de cotidian. Cele două instituții se preocupă, mai întâi de toate, să responsabilizeze norodul, să-l amenințe, să-l scoată la curățenie, să-l facă să înțeleagă că igiena este un „bine public“.

Orașele din țările române nu au statute ale vecinătăților, nici regulamente interne de organizare, nici reguli de bună purtare ca, de pildă, la Sibiu, după cum reiese dintr-un studiu al Mariei Pakucs[1]. La București, la Craiova[2], la Ploiești, la Focșani,

---

1. Maria Pakucs, „Behaviour control in Sibiu in the sixteenth-century between norm and practice“, în Ionela Băluță, Constanța Vintilă-Ghițulescu, *Bonnes et mauvaises mœurs dans la société roumaine d'hier et d'aujourd'hui*, NEC, București, 2005, pp. 43–60.

2. Craiova se află în aceeași situație: poduri proaste și putrede, noroi pretutindeni; i se cere caimacanului Craiovei să cerceteze și să vadă cum s-au cheltuit banii „podurilor“ și de ce nu s-a făcut nimic (*U*/4, 371).

la Iași sau la Fălticeni, lucrurile se organizează din mers și mai ales atunci când murdăria scapă de sub control. O mare parte din măsurile de reorganizare a spațiului urban se datorează și ocupațiilor austriece și rusești. Guvernatorii s-au implicat deseori în dictarea unor măsuri de salubrizare, care, de altminteri, erau necesare într-un oraș ocupat. Epidemiile sunt un alt „motiv“ de organizare și curățare a spațiului urban.

Într-un oraș pestriț ca Bucureștiul, unde curățenia nu se poate păstra doar cu ajutorul locuitorilor, domnia încearcă organizarea unor servicii de „salubritate“. Cine să măture străzile, din banii cui, unde să se depoziteze noroiul și gunoiul, cum să se repare ulițele, cum să se asaneze bălțile, cum să se curețe apa Dâmboviței sunt numai câteva din problemele curente ale unui oraș[1]. Podarii au misiunea de a se ocupa de buna funcționare a podurilor, adică a ulițelor, care sunt podite cu lemn. Sub comanda unui ceauș, ei ar trebui să repare, să scoată locuitorii la curățenie, să stingă incendiile, să lărgească șanțurile, să curețe mizeria. Banii provin din taxele plătite pentru căruțele ce intră în oraș. Cum rezultatele întârzie și cum nici reparații nu prea se fac, domnul mai pune o taxă: locuitorii vor trebui să plătească „podăritul“ în funcție de numărul de odăi deținute[2]. Dintr-un pitac de pe 28 octombrie 1782 aflăm că Nicolae vodă Caragea încearcă să repare podurile și mai ales să astupe eternele gropi, care mai tot timpul stau pline cu apă și noroi, cu „tufe, paie, cenușă și alte sfărâmături“ (*U*/1, 293). Or, toate aceste „materiale“ nu fac decât să întrețină murdalâcul.

---

1. Aceleași probleme se regăsesc și în capitala Moldovei. Aici, sâmbătă, 4 februarie 1839, Adunarea Obștească constată că lucrurile avansează destul de lent și cere prea înălțatului domn să mijlocească pe lângă eforia orașului Iași pentru a se „pune la cale luminarea orașului în vreme și cu îndestulare, precum și curățarea ulițelor, fiindcă până acum aceste nu se văd a fi în acea după cuviință îndestulătoare măsură“ (*AP*/9_2, 31).

2. În 1792, în București, în 1794, la Craiova, taxele sunt următoarele: „240 de bani de carul de marfă de Lipsca, 90 de bani de carul cu bute cu rachiu, 60 de bani de carul cu brașovenie“ (*Instituții feudale din Țările Române. Dicționar*, coordonatori Ovid Sachelarie și Nicolae Stoicescu, Editura Academiei Române, București, 1988, p. 366).

Pușcăriașii devin primii măturători ai Bucureștiului. La 1 septembrie 1801, se decide ca întemnițații să fie scoși la desfundarea șanțurilor și la curățatul ulițelor. Hotărârea de acum avea să tot fie reluată și încadrată chiar într-un program: miercurea și sâmbăta, vinovații de la pușcărie „să mături praful și să curețe gunoiul dupe Podul Mogoșoaiei". Cu trei ani în urmă (6 iunie 1814) se încercase formarea unei „unități" speciale: „să aibă 16 care cu boi și cu târnuri i lopeți, însă opt să intre de rând la o săptămână și alte opt care în altă săptămână, și a se face acești 16, scutelnici cu pecetluire, care să aibă care cu boi, târnuri și lopeți, și să fie legați la Casa Podurilor" (*U*/10$_a$, 707, 842-843). Așadar, e vorba de o întreagă ceată aliniată pe Podul Mogoșoaiei, artera principală a capitalei, dotată cu târnuri, lopeți și căruțe, care trebuie să curețe murdalâcul o dată pe săptămână. Se pare că măturători de bunăvoie nu s-au prea găsit din moment ce se revine la pușcăriași. Nici căruțele nu se găsesc atât de ușor; pe 26 martie 1812 se hotărăște rechiziționarea a 79 de căruțe care să se ocupe de căratul gunoiului și al noroiului de pe ulițe, dar măsura nu se pune în practică din cauza lipsei de căruțe, confiscate deja de rușii aflați în București (*U*/9, 872-874).

Treptat, salubritatea, igienizarea, înfrumusețarea orașelor intră în atribuțiile unor eforii. Dar, lipsite de bugetul necesar, într-o primă etapă acestea se văd nevoite să apeleze tot la localnici. Într-un pitac din 29 noiembrie 1831, Vornicia Politie București cere Agiei să dea de știre tuturor mahalagiilor cu case și binale spre podurile principale că au obligația de a curăța „partea lor". Deja venise iarna, iar gheața împiedica mersul și deranja privirea evidențiind culoarea murdalâcului: „fiindcă din pricina gheții nu mai este cu putință a umbla cinevași, nici cu treburi, nici pe jos, pe podurile din politie, și fiindcă se apropie și prăznuirea Sărbătorii numelui Împărăteștii Sale Măriri, s-au chibzuit ca să să curețe gheața și noroiul de pe poduri". Pentru restul orașului, același mare agă este obligat „să dea oameni și căruțe duprin mahalalele politiei a curăța". Or, pentru așa

sărbătoare, când însuși împăratul protector, țarul Nicolae, ar fi aruncat o privire spre ulițele politiei se cuvine să iasă întregul norod la treabă. O lună mai târziu, marele agă se adresează vornicului orașului, solicitând plata promisă pentru oamenii aduși să curețe și să măture… Va fi fost, nu va fi fost… Nu prea mai știm[1].

Anul 1830 este plin de proiecte de preschimbare a peisajului urban. Un arhitect, Hartl, un inginer, Moritz von Ott, și un guvernator, Pavel Kiseleff, se regăsesc printre semnatarii și inițiatorii acestor proiecte[2].

Prin contract public, Sfatul Orășenesc concesionează măturatul Bucureștiului unor particulari: se confecționează „o sumă căruțe ce sînt a să face de Sfat cu câte două roate și cutie deasupra în trebuința curățiri ulițelor“; tot un particular urmează să se ocupe un an de zile de „curățitul ulițelor Mogoșoaia, Caliții, Șerban-vodă și Târgul de Afară“, înștiințează *Vestitorul Românesc* în numărul său din 23 octombrie 1843.

Căruțele ar trebui folosite și la eliminarea câinilor vagabonzi. Agia trebuie să pună la dispoziție un car. „Pe toată ziua“ acesta trebuie „să care câini afară din București“, unde urmează a fi omorâți. Inițial se încercase eliminarea lor direct în uliță: hingherii „să îmble pe toate ulițele Bucureștilor și veri câți câini vor fi, să-i omoare pe toți, în scurt. Nici ziua, nici noaptea câinele slobod să nu se afle“. Măsura e contestată de bucureșteni, nu din cauza cruzimii, ci pentru că nimeni nu avea cum să țină câinii într-un loc neîngrădit. Iar lanțul, sau sfoara, sau funia, sau ce-o fi fost își puteau găsi alte întrebuințări decât să țină toată ziua câinii priponiți de copaci sau de jumătăți de garduri. Așadar, li se cere tuturor proprietarilor, pe 18 august 1808 și la 15 mai 1811, să-și țină câinii legați prin curți spre a nu cădea victime ale trimișilor Agiei (*U*/9, 620, *U*/11, 909). În 1830, ei

1. ANIC, Fond Vornicia Dinlăuntru, ds. 153/1831.
2. *Începuturi edilitare, 1830–1832*. I. *Documente pentru istoria Bucureștilor*, prezentate de Emil Vârtosu, Ion Vârtosu și Horia Oprescu, București, 1936.

sunt încă un pericol omniprezent; „câinii de Dâmboviţe“ stau aciuaţi mai ales pe malurile râului, unde devorează cadavrele animalelor aruncate chiar de mahalagii (*CS*, II, 441).

Tot în uliţă sunt şi pe 18 octombrie 1852, când e emisă anaforaua Sfatului. Garduri şi lanţuri nu prea sunt nici în târgul Iaşilor, pentru că se discută despre eterna problemă a câinilor, aflaţi în proprietatea cuiva, dar nu se ştie prea bine a cui. Abia această anaforă pune în discuţie spectacolul oribil al uciderii câinilor în uliţă. „Cruda şi urâcioasa privelişte“ necesită măsuri de urgenţă: „să fie oprit cu totul ţircularea cânilor pe uliţă“, se scrie, recomandându-se proprietarilor să folosească botniţa şi zgarda. Câinii care îndrăznesc totuşi să „ţircule“ liber sunt lăsaţi la voia hingherilor, patru la număr. Ei primesc sarcina ca „îndată ce vor întâlni un câne [...] să-l prindă cu chipul ce va găsi mai nimerit“, poate cu „mici arcane“, să-l ducă la un adăpost, ce se prevede a se deschide, unde să-l ucidă, prin otravă, abia după 36 de ore, dacă în acest timp n-a fost revendicat de nimeni. Câţi astfel de câini vor fi fost ceruţi înapoi nu-i greu de presupus, având în vedere că stăpânul trebuie să achite o taxă de „un sorocovăţ“ (*MA*, II, 351-352). Nu prea mult, ce-i drept, dar dacă nu ai?! Câini sunt destui pe uliţă, de ce să plăteşti, când poţi să te serveşti?! Măsura este trimisă apoi către toate gazetele, din cauză că numărul câinilor e atât de mare, încât aceştia devin un pericol pentru viaţa celorlalţi. Moaşele, doftoroaiele şi vracii se pun pe amestecat ierburi şi pe fabricat poţiuni magice contra efectului muşcăturilor de câini: turbarea. Doi ani mai târziu, capitala Moldovei are aceleaşi probleme cu câinii mai vechi şi cu alţii noi. Numărul lor şi pagubele pe care le produc obligă puterea să intervină şi să ia măsuri; prin care proprietarii de câini sunt obligaţi „să-i ţie în lanţuri“, precum şi de a-i osândi „pi acei ci or umbla pi uliţi fără stăpâni“. Măsura este cerută de doctorul-şef al Iaşiului, care scrie pe 13 mai 1854, despre „daunele ce să prilejuiesc din cauza grămezilor de câini ce stau pe uliţele capitalei“[1].

1. ANIC, Fond Ministerul de Interne. Secţia Sanitară, d. 61/1854.

Mătura, lopata, căruța sunt uneltele de bază ale curățeniei și în alte orașe și târguri. Sunt amintite și în reglementările târgului Fălticeni, de pildă. Mai întâi li se cere locuitorilor să nu mai arunce gunoaiele în iarmarocul de vite (22 februarie 1850), ci să se depoziteze în locuri special amenajate, fie „în direcția stanției fânului pojarnicilor", fie „în bolțile ce sunt de la podul de piatră a Tâmpeștilor de la vale și de la deal" (6 martie 1850). Curățarea ulițelor se face cu două cotiugi cu un cal fiecare și cu un măturător, dar numai pe partea de uliță „publică", căci, acolo unde există proprietari, aceștia au obligația să mături în dreptul proprietăților de două ori pe săptămână: miercurea și sâmbăta (20 iunie 1850)[1]. Suntem la mijlocul secolului, modernizarea avansase, regulile se fixaseră, ajunseseră la cei ce trebuiau să le pună în aplicare și cu toate acestea noroiul rămâne pe picioarele tuturor. Oamenii nu se gândesc cum să înlăture noroiul, ci doar cum să trăiască fără să se tulbure unul pe altul. Excelează în inventivitate: la ușile cancelariilor apare un hârleț pentru curățarea noroiului de pe încălțămintea tuturor celor ce pășesc în interior[2]. Apoi au apărut galoșii mari și înalți cât să păstreze curățenia ciorapilor și a încălțărilor.

Alte și alte măsuri se înscriu în acest proces de modernizare și de urbanizare stârnit poate și de contactul permanent cu orașele cele mari și civilizate. Acolo, ca și la București sau la Iași, autoritățile sunt preocupate de pavarea și drenarea străzilor și de ventilarea spațiilor publice[3]. Apar astfel inițiative de asanare a bălților, de drenare a Dâmboviței și de curățire a malurilor ei. La 3 iulie 1815, vodă Caragea anunța că s-a găsit o „mihanie" care „să sape și să curețe totdeauna matca Dâmboviței" cu puțină cheltuială. De această complicată mașină nu știe să se ocupe decât egumenul mănăstirii Radu Vodă, care „are deplină știință și închipuire a acestei mihanii și a anerghiei, i

1. A. Gorovei, art. cit., pp. 412–414.

2. *Ibidem*, p. 422. A. Gorovei notează că printre cheltuielile eforiei de Fălticeni se află și banii alocați acestui „instrument".

3. A. Corbin, *op. cit.*, pp. 105–150.

a folosului ce poate face", și nu inginerul Freywald, angajat cu un an în urmă să se ocupe de drenarea Dâmboviței. Nu știm cât succes au avut și mașina, și egumenul, dar, un an mai târziu, Dâmbovița e tot murdară, localnicii nu renunță la obiceiul de a arunca gunoiul în albie, deși ei sunt mai totdeauna principalele victime ale inundațiilor, căci la fiecare ploaie apa se revarsă și pătrunde peste tot (*U*/10_a, 727, 731, 746).

De la drenare se trece la iluminare. Tot vodă Caragea hotărăște să ilumineze ulițele, nu pe toate, ci numai podurile principale (25 aprilie 1814). Podul Mogoșoaiei este din nou favorizat: „pentru podoaba Podului Mogoșoaiei trebuința este ca din capul Podului și până la Curtea Veche, pe de o parte și pe de alta, la fiecare șapte case, să se facă câte un stâlp lung de un stânjen și jumătate, și în capul stâlpului să aibă câte un felinar, și pe toată seara să puie și câte o lumânare". Casele aflate în perimetrul felinarului primesc misiunea de a se îngriji de lumânare pe „fiecare seară". Acum să nu credem că acele case chiar s-au grăbit să se supună pitacului domnesc. Lumânările vor fi ars o zi, zece, cel mult o lună, după care s-a uitat de ele. În decembrie, vodă Caragea încearcă din nou aprinderea felinarelor de pe Podul Mogoșoaiei, fără a-i mai responsabiliza pe mahalagii, cărora le-o fi fost greu să tot pună lumânări în vârful stâlpilor și le cere 32 de parale pe lună pentru ca Spătăria să cumpere și să aprindă ea lumină pe pod (*U*/10_a, 710-714). Iașiul este luminat tot cu ajutorul lumânărilor. Abia în 1832 se aprind lumânările pe ulițele târgului Fălticeni, pe cheltuiala orașului. În 1849, orașul plătea „9 fanaragii" cu 28 lei pe lună pentru a se ocupa de „luminarisirea" târgului; sume mult mai mari se cheltuiesc pe „lumânări de său", „lampe", „fânare", „dresul fânarelor stricate de vânt", „remontul fânarelor și a lămpilor" etc.[1]

Pavarea ulițelor este o altă necesitate. Bârnele de lemn creează probleme, rețin mizeria, ascund noroiul, balegile animalelor, murdăriile de prin case, iar vara canalele de sub ele sunt

1. A. Gorovei, art. cit., pp. 407–408.

adevărate focare de infecție. După ploaie e o aventură să se circule pe poduri, căci grinzile se desprind și plutesc. Baliga și noroiul sunt atât de consistente, că o căruță sau chiar un călăreț, dacă se afundă, și se înnămolesc, au nevoie de ajutor pentru a ieși. Plimbarea cu trăsura este de asemenea zăticnită de grinzile putrezite, neregulate și prinse prost[1]. Se statornicise ideea că ulițele capitalei nu pot fi pavate cu piatră; n-ar fi rezistat solul, care, îmbibat cu apă, ar fi înghițit piatra. Adevărul este că lemnul, care se găsește ușor, e mai potrivit pentru pavarea cu bârne, și nu piatra, care trebuie adusă de foarte departe[2]. Analiza medicului Caracaș este susținută de toți ceilalți locuitori ai politiei, de consuli și de guvernatori. Întrebarea este cine se apucă de treabă, că inițiativele nu lipsesc.

Tot Caragea are ideea pavării celor patru drumuri principale și probabil că lucrările or fi și început. Găsim chiar un consorțiu Freiwald–Hartel care câștigă proiectul de pavare a orașului. Din nefericire, părțile, în loc să treacă la treabă, se ceartă[3]. Prin celelalte orașe și târguri, lucrurile avansează și mai lent.

Există ceva nedefinit în fibra acestui popor. Să fie lene, să fie delăsare, să fie indiferență, să fie bășcălie? Eu nu găsesc ușor un răspuns, dar îl are medicul Caracaș, aflat de 28 de ani în slujba bucureștenilor. Cum să nu-i cunoască?!

„Acest popor necioplit se dă lenei și pentru lucrările de utilitate publică. Drumurile neîngrijite ajung uneori impracticabile din cauza gropilor și a noroaielor; și cu toate că din această pricină pătimesc ei însăși și vitele lor; totuși niciodată nu pun mâna să dreagă drumul sau vreun pod stricat, deși ar avea la îndemână materialul trebuincios. Dacă guvernul face vreun drum sau pod, ori îl face vreun particular generos, se ruinează repede

1. C. Caracaș, *op. cit.*, pp. 175–176.

2. Simion Câlția arată că lemnul poate fi procurat mult mai ușor și mult mai ieftin decât piatra. Abia în secolul al XIX-lea, odată cu creșterea demografică, se va dovedi eficiența pietrei la pavarea ulițelor. Vezi S. Câlția, *Așezări urbane sau rurale?,* ed. cit., pp. 53–55.

3. ANIC, Fond Achiziții Noi, MMDCCCXXXI/19, 20, 21, 28 aprilie 1828.

din neglijenţă, sau îl strică într-adins, furând materialul pentru trebuinţele lor. De aceia nici un lucru bun public nu durează."[1]

Aşadar, nimic nu durează, podurile nu sunt întreţinute, podinile se fură, noroaiele sunt ocolite, norodul înjură puterea, dar nimeni nu are de gând să dreagă drumul. Peste aproape un secol, alt medic ajunge la aceeaşi concluzie: măsuri s-au tot luat, dar niciodată n-au fost puse în aplicare, astfel încât „nu se schimbă decât oamenii care le dictează şi cei care nu vor să le execute"[2].

De la uliţă la şosea, de la pod la bulevard

Semnele exterioare ale modernizării se recunosc în arhitectură, drumuri, poduri, în clădirile de interes public care împodobesc statul modern. De prin anii 1830, domnitorii şi boierii, miniştrii şi instituţiile anunţă şi susţin necesitatea „înfrumuseţării oraşelor", a amenajărilor de tot felul, a construcţiilor publice cu caracter utilitar. Prin Regulamentele Organice, „arhitectonii" trebuie să se ocupe de „înfrumuseţarea" oraşelor; clădirile nu se mai pot ridica oriunde şi aiurea, ci conform unui plan aprobat de secţiunea inginerească şi cu scoaterea la „mezat", adică prin licitaţie publică, a proiectelor şi a achiziţiilor. Domn după domn anunţă proiecte măreţe mai ales pentru capitale: grădini publice, poduri de piatră, fântâni şi cişmele, mahalale pavate şi beneficiind de un serviciu de igienizare, drumuri, şcoli, temniţe etc.[3] Le-ar fi fost uşor să le pună în aplicare dacă tot plecau de la zero. Clădirile publice aproape că lipsesc din peisajul urban şi rural. Instituţiile au funcţionat fără probleme în casele dregătorilor, care se confundă, de fapt, cu dregătoriile pe care le ocupă. Isprăvnicia este în casa ispravnicului, spătăria în casa spăta-

1. C. Caracaş, *op. cit.*, pp. 127–128.

2. P.Gh. Samarian, *op. cit.*, III, p. 372.

3. În 1833, doctorul Maier primea 9 450 lei pentru „facerea puţurilor artezane" (*AP*/8, 64). Vezi planurile lui Mihail vodă Sturdza de înfrumuseţare a oraşului Iaşi în *MA*, I, pp. 191–205. Sau planurile de înfrumuseţare pentru Dealul Mitropoliei ale inginerului Nicolae Blaremberg şi dificultăţile întâmpinate în G. Potra, *op. cit.*, pp. 76–90.

rului, și tot așa. Spitalele apar din inițiativă privată, temnițele se dezvoltă tot pe lângă casele dregătorilor principali, școlile au uneori un loc al lor, dar de cele mai multe ori funcționează din mila vreunui boier. Mai trebuie spus că toate anunțurile, făcute în mod repetat, de scoatere la licitație a lucrărilor de construcție și reparații, de înfrumusețare și amenajări arhitectonice se adresează unei populații puțin pregătite să se implice în astfel de proiecte. Ca să ridici o clădire de mărimea unei școli, nu este suficient planul unui arhitect, și nici măcar scândurile sau cuiele. Cel care se urnește să execute astfel de construcție, cel care a câștigat licitația, proprietarul de drept al unei întreprinderi, poate ajunge în imposibilitatea de a finaliza proiectul. Nu din cauză că îi lipsesc banii sau cuiele, ci oamenii, meseriașii, tâmplarii, dulgherii, pietrarii, fierarii, zidarii etc. Orice proiect implică și mână de lucru calificată. Or, țările române, la acest început de veac, au o populație puțin instruită și mai deloc implicată în practicarea unui meșteșug.

În 1840 se face o evidență cu toate ulițele care, pornind din 1836, au început să fie pavate sau doar pietruite, împărțite fiind în două categori: „săvârșite“ și „nesăvârșite“. Se poate observa în această evidență că unele începute de vreo patru ani nu trecuseră încă pragul de „săvârșire“, cum ar fi Podul Mogoșoaiei, Podul Caliței sau Podul Târgului de Afară.

În 1837, Bucureștiul este încă pavat cu aceleași podini sub care mustește apa, și sub care zac „noroiul negru și cleios“ și „gunoaiele“. Începe totuși operațiunea de „curățire“ a orașului de câini, destul de numeroși, având în vedere că până atunci făceau parte din peisaj: „există la București un număr considerabil de câini care umblă liberi pe uliță, și înfometați cum sunt, îi atacă violent pe trecători“, notează francezul Raoul Perrin. Cum nu s-a organizat un serviciu special de stârpire a lor, locuitorii sunt încurajați să participe la această acțiune, pentru fiecare cap de câine oferindu-se câteva parale. Primii care se înhamă la această misiune, robii țigani, se dovedesc foarte abili, iar metodele lor nu stârnesc protestele nimănui, dimpotrivă: „robii țigani, atrași de câștigul câtorva parale, străbat zilnic

ulițele în căutarea câinilor, le iau urma și, înarmați cu o țepușă lungă, îi străpung ca pe puii de găină, îi poartă apoi în triumf pe un mic car, după care îi jupoaie de piele, pe care le folosesc în beneficiul societății robilor“, scrie tot Perrin, care a petrecut 11 luni la noi (*CS*, III 756).

Caldarâmul se repară de multe ori doar „vremelnic“, după cum notează *Vestitorul Românesc.* Pe 7 mai 1843, anunță că s-a decis scoaterea la mezat a prefacerii complete a caldarâmului, poftindu-i pe doritori la Sfatul Orașului în zilele de 12, 15, 19 „pentru a se face mezatu după condițiile alcătuite“. De acest caldarâm reparat mai totdeauna doar „vremelnic“ ajung să se plângă deseori bucureștenii: „după cercetarea făcută de d. Arhitectu orașului asupra reclamații ivită din partea unora din proprietari pentru caldarâmul uliții dimpotriva havrii ovreeși, s-au găsit de neapărată trebuință ca să se aștearnă cu piatră ulicioara dintre havră și Gheorghie Creptceraru, să se curețe canalul de supt caldarâmul uliții, de lângă havră, și să se dreagă caldarâmul acestuia, cu cheltuiala proprietarilor a căror ape au scurgere prin acea ulicioară“ (*Vestitorul Românesc*, nr. 46, 16 iunie 1843).

Tot la mezat este scos și iluminatul orașului, strigările făcându-se de mai multe ori, căci, fiind slujbă grea, mai nimeni nu se precipită să se implice. *Cantorul de Avis* anunță și tot anunță licitații, la care însă nu prea se adună nimeni (29 mai 1837). Pe 14 mai 1843, *Vestitorul Românesc* anunță scoaterea la licitație a acestui serviciu, dar pe bucățele: „aprinderea, curățitul și ținerea în bună stare a patru lambe ce sunt așezate, doă dinnaintea palatului domnesc și doă la podul dupeste apa Dâmboviți, din Ulița Mihaiu-vodă, să dă cu contract pă un an de zile. Pentru care se face cunoscut spre știința tutulor ca doritorii de a se însărcina cu aceasta să se arate la Sfat, la 24, 26 și 29 ale curgătorului, în care zile are a să face mezatul“. Fiind „lambe“ mai aparte, cele din dreptul caselor domnești, acestea s-au bucurat de licitație separată. La începutul toamnei este scos la licitație tot iluminatul: „aprinderea felinarelor ce sunt așezate pe ulițele capitalei și ținerea lor în bună stare să dă

cu contract pe doi ani, de la 1 februarie anul 1844 înainte, după condițiunile alcătuite“ (*Vestitorul Românesc*, 31 august 1843). Întreținerea unui asemenea serviciu are un cost considerabil. Iar pățaniile lui Samuil Aron, rămas după iarna lui 1842 fără prea multe felinare, fiindcă vântul și hoții le-au împuținat, sunt prea bine știute ca să nu se mai înghesuie cineva la preluarea contractului[1]. Sfatul Orășenesc se vede obligat să facă mai multe strigări pentru a găsi totuși pe cineva căruia să-i concesioneze iluminatul public.

Cu apele care se scurg în uliță au probleme și locuitorii de pe Podul Mogoșoaiei, căci schimbarea „navigații apelor“ a făcut ca ele să se refugieze în haznaua de lângă casa dumnealui vistier Romanet, scrie *Vestitorul Românesc* din 26 iunie 1843. Mai toți proprietarii, de voie, de nevoie, trec la pietruirea ulițelor pe care locuiesc, unii „spre înlesnirea comunicațiilor“, alții pentru înlăturarea murdalâcului, canalele de lemn se prefac în canale de piatră cioplită, caldarâmul se schimbă, pavelele se aștern. Nevoia de prefaceri este consemnată de publicațiile vremii datorită obligativității de a organiza mezatul public, prin strigare, timp de trei zile.

Întreținerea și înfrumusețarea unui oraș necesită bani. La Iași, postelnicul Teodor Ghica (un apropiat al lui Mihai vodă Sturdza) obține contractul de pavare a ulițelor în 1835; în 1840, când recepționează lucrarea, Adunarea Obștească constată că pavelele sunt cu „totul stricate și rele“. Ghica se justifică spunând că nu a primit fondurile promise și amenință cu sistarea totală a unei lucrări începute încă din 1833. Mai trebuie spus că „specialiștii“ acestei lucrări sunt Freiwald, cel care avusese în grijă și străzile Bucureștiului, și mai apoi Iosif Raschek (*AP*/9_2, 721).

Drumurile au fost întotdeauna o problemă pentru români. Regulamentele Organice, în secțiunea inginerească, au proiecte mărețe: șosele, poduri, zăgazuri, drumuri mari etc. Or, de la proiect la practică calea e lungă și e nevoie de cât mai multe

1. G. Potra, *Din Bucureştii de altădată*, p. 113.

intervenții și imbolduri. Străinii, care au câte o afacere în țările române (de la consuli la agenți comerciali), au reprezentat ieri, ca și astăzi, un factor important de presiune, pentru că prosperitatea depinde de buna infrastructură. De drumuri bune depinde și buna funcționare a serviciului poștal[1]. De la adoptarea Regulamentelor Organice până la adoptarea unui nou proiect de „regularisire a părții tehnice în Principat“ trecură nu mai puțin de șapte ani, ani în care lucrurile se schimbaseră pe ici, pe colo, dar insuficient (*AP*/9_1, 989). Și asta pentru că statul urmărea ca facerea acestei imense infrastructuri să fie pusă pe seama populației: micii proprietari și marii proprietari, care să ridice poduri și zăgazuri peste apele de pe domeniile lor; sătenii care să lucreze la drumurile și șoselele ce trec prin satele lor; orășenii, care să refacă caldarâmul pe ulițele lor. Greu de urnit la lucru o populație în mare parte săracă, aproape deloc dornică să contribuie la clădirea unui bun public.

Să luăm ca exemplu refacerea caldarâmului în București. Regulamentul Organic hotărâse ca așezarea caldarâmului să se facă pe cheltuiala proprietarilor, dar în 1840 măsura este departe de a constitui o realitate: sărăcia unora, indolența altora, refuzul multora impun regândirea măsurii[2]. Astfel, un alt proiect se alcătuiește și vizează un nou impozit ce ar trebui suportat de căruțași, dar repede se constată că fondurile nu prea

---

1. Vezi în acest sens plângerile consulului austriac Timoni sau intervențiile consulului rus Rücman pe lângă vodă Ghica pentru funcționarea poștelor. Sau intervenția din 12 februarie 1837 a consulului austriac Wallenburg pe lângă vodă Sturdza, căruia îi cerea să facă cât mai repede șoseaua ce lega Iașiul de granița cu imperiul (I.C. Filitti, *op. cit.*, pp. 89–93, 475). De altfel, vodă Sturdza însuși arată importanța drumurilor pentru dezvoltarea comerțului și eforturile otcârmuirii de a pune în plan construirea acestora (*AP*/9_2, 449).

2. Condiționarea se folosește, atunci când se poate, pentru a impune ceea ce legea hotărâse deja. De exemplu, lui Iordache Zosima i se închiriază un loc între mahalaua Vergului și mahalaua Sf. Ștefan cu condiția achitării banilor pentru facerea caldarâmului. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 147, ff. 45^v–46^r, 18 noiembrie 1843.

se pot strânge și atunci caldarâmul rămâne o promisiune (*AP*/9_1, 985, AP/11_1, 29). Sau a șoselelor din Moldova ce ar trebui făcute și întreținute cu ajutorul sătenilor, obligați să muncească timp de patru zile pe an și răsplătiți cu cinci lei pentru fiecare stânjen (hotărârea din 5 februarie 1837). Deși primesc o „răsplată", deși participarea este lăsată la libera lor alegere, după ce se isprăvesc muncile agricole, țăranii nu se supun de bunăvoie unei astfel de dispoziții, și e nevoie de intervenții silite și de aducerea altor țărani, de prin alte sate, pentru a urni lucrurile[1]. Nu se poate spune că nu există proiecte sau bune intenții, domnii vizitează șantierele, încearcă să sancționeze abuzurile și lenea, se străduiesc să găsească noi surse de venituri, să cointereseze clasa politică și populația în aceste lucrări publice realizate în interesul tuturor[2]. Lipsa banilor, lipsa specialiștilor și mai ales dezinteresul multora duc la tergiversări, abandonuri, lucrări de proastă calitate, bani investiți de două ori în același proiect, fonduri deturnate, sancțiuni insuficiente, complicități la cel mai înalt nivel.

În aceste condiții, când lucrurile avansează atât de lent, este de la sine înțeles că fiecare piatră de temelie, fiecare zid ridicat, fiecare metru de uliță pavată devin „realizări" ce nu pot fi trecute cu vederea. De altminteri, aceste realizări, înregistrate cu mare folos în rapoarte și în mesaje, sunt inaugurate fastuos, sunt prilej de mândrie și constituie o lovitură dată celor care spun că nu se face nimic. De pildă, la 18 iunie 1833, se inaugurează clădirea Obșteștii Adunări din Dealul Mitropoliei. Evenimentul are loc cu mult fast, cu „adunare și muzică", deși n-ar fi fost tocmai momentul potrivit, inaugurarea fiind făcută înaintea terminării construcției. Dar mai grave sunt, urâțenia „monumentului" și amplasarea nepotrivită: „urât s-au făcut, căci în poarta Sfintei Mitropolii s'au deschiș blestemăței și de curvăsărie

1. Hurmuzaki, *op. cit.*, S, I_4, pp. 192–193, 321; AP/6_2, 853.

2. Vezi vizita lui vodă Bibescu pe șantierul șoselei București–Comarnic și sancțiunile aplicate atunci când descoperă că lucrurile nu merg tocmai bine. *Buletinul Oficial*, nr. 74, din 1845.

obraznică“, conchide un contemporan[1]. Când Focşaniul are în sfârşit o uliţă pavată, această noutate nu poate lipsi din mesajul lui Mihai Sturdza de deschidere a Adunării Obşteşti, din 18 decembrie 1836 (*AP*/7, 726-731); când se inaugurează podul peste Olt, cu fast, la 8 septembrie 1847, vodă Bibescu ţine să marcheze momentul cu o medalie comemorativă[2]. Iată cât de minuţios numără vodă Sturdza podurile, pietrele din pavaj, stânjenii de drum, în mesajul de deschidere a Adunării Obşteşti din 26 februarie 1839: s-au terminat 3 038 stânjeni de şosea în jurul Iaşiului, plus 600 de stânjeni spre Socola, s-au ridicat patru poduri de piatră şi 32 de poduri de lemn; Galaţiul are gata 1 635 de stânjeni de şosea, la Botoşani se numără 588 de stânjeni păvăluiţi, la Bârlad alţi 683 de stânjeni (*AP*/9_2, 449). Lucrările publice devin subiect principal pentru domni şi, înainte de a fi realizate şi de a-şi fi dovedit utilitatea, sunt amintite în mesaje, numărate cu grijă, descrise în detaliu, analizate, obiecte prezentate cu mândrie. Iată cum sună un astfel de mesaj, referitor doar la partea de prefacere urbană: oraşele se află în starea „cea mai mulţumitoare“ şi, după ce au făcut o serie de cheltuieli necesare începutului, au reuşit să rămână şi cu un „capital de rezervă“. Podul de la Nicolina a fost făcut pe banii locuitorilor şi apoi „lucrarea şoselelor oraşului au cuprins în curgerea anului curgător o întindere de 458 stânjeni în lungime. Săvârşirea canalurilor de apă se află apropiată. Isprăvile mângâietoare a aceştei întreprinderi sunt pe toată ziua preţuite. Havuzurile cele vechi s-au întocmit şi altele din nou s-au deschis în deosebite locuri unde trebuinţa au cerut. Aceste lucrări ajutându-se prin mijloace sigure şi prefăcând din zi în zi faţa ţării sunt mărturii cei mai adevăraţi a unei sporiri sâmţitoare către îmbunătăţirile cele aeve. Siguranţa comunicaţiilor care este cea întâiu îmbărbătare a comersului se află întru toată deplinătatea. Presâmţirile ce ne dă măsurile lucrătoare de mai nainte au venit în a

1. *Însemnările Androneştilor*, publicate cu un studiu introductiv de Ilie Corfus, Bucureşti, 1947, p. 66.
2. I.C. Filitti, *op. cit.* p. 330.

lor sfetire“ (*AP*/7, 729-730). Potrivit lui Mihail vodă Sturdza, Moldova nu mai avea nimic de făcut la sfârșitul anului 1836, totul era frumos, curat și limpede.

*

Peisajul se schimbă vizibil între 1780 și 1860. Acum se trasează marile poduri (șosele) din orașe, se pavează străzi, se introduce iluminatul, se pun bazele unor servicii de salubritate, apar grădinile publice, fântânile și cișmelele, lucrările de utilitate publică. Ceea ce se poate observa însă este dificultatea cu care se înfăptuiesc aceste lucrări. Pe lângă lipsa de experiență sau dificultățile financiare, principatele române se confruntă cu o problemă a cărei rezolvare le depășește: inconsistența în punerea în aplicare a unui proiect. Deși toată lumea vorbește de utilitate, deși toți sunt convinși de necesitatea unui pod, a unui drum, de igiena în orașe, când se trece la treabă numărul celor care se implică se înjumătățește și, pe măsură ce lucrările avansează, numărul celor convinși de finalizarea unui proiect se reduce. Încep abuzurile, micile furtișaguri, deturnările de fonduri și de materiale (pietre sau orice poate fi util în altă parte), apar abaterile de la regulile unui lucru bine făcut, iar sancțiunile nu par niciodată atât de grele încât să nu fie ocolite. Se înființează comisii peste comisii – Comisia pavalelor, Casa apelor, Casa rezervului –, care sunt puse să analizeze, să găsească fonduri, să ofere soluții, să supravegheze, dar niciodată să răspundă pentru tergiversări sau pentru abuzuri.

Gazetele oficiale vorbesc laudativ despre toate schimbările care au loc în această perioadă. Iată o astfel de cronică apărută în *Cantor de Avis*: „Capitala București, după orânduielile ce să face de către cinstita marea Dvornicie din Läuntru, din zi în zi se înfrumusețează și lucrurile de mâncare sunt cu îmbilșugare cât putem a ne făli cu îndestularea și cu ieftinătatea ce avem în tot Prințipatul. Lăcuitorii acestui Prințipat să bucură de o norocită și veselă viață supt buna ocârmuire a guvernului. În capitală se face mai multe înfrumusețări, să zidesc biserici și case, după arhitectura cea mai frumoasă. La Aleiu din Dealul

Sf. Mitropolii în toate serile s-adună o mulţime de oameni ce iau aerul cel curat. Sfinţia Sa Părintele David, iconomul Sf. Mitropolii, își pune toată silința a-l mai înfrumuseța și a-l mai curăți acest aleiu mai bine ca să aibă publicul mai mare mulțămire" (27 mai 1838).

Frica de epidemii ar trebui să fie motivul asanării spațiului public. Medicii sunt primii când este vorba de promovarea măsurilor de igienă necesare în stoparea bolilor contagioase care seceră fără să aleagă: „Orașile și satele sunt preserată cu movile de gunoaie și cu rămășițele dobitoacelor moarte. Apa de ploaie, de omăt și umezălile de pe uliță nu să pot scurge cu înlesnire (pentru că canalurile prin orașuri lipsesc cu totul, ori nu sunt bine așăzate) și dospind acolo împestează aerul acelora ce lăcuiesc prin pregiur". Se adaugă „miazma apelor stătătoare și a țintirimelor de pin orașe, aerul strîcat a spitalurilor, a cazarmelor…"; analiza îi aparține doctorului Constantin Vârnav și este făcută în contextul unei dări de seamă cu privire la starea populației din Moldova în anul 1851. Trecuseră ceva ani de la Regulamentele Organice, se luaseră unele măsuri, însă insuficiente pentru a stopa epidemiile care ne țineau încă departe de Europa; „asemenea boale [holera ce tocmai făcuse ravagii la 1848 – n.n., C.V.-G.]… s-au văzut și în alte țări care însă au scăzut mult în timpurile din urmă prin progresurile culturei", scrie Constantin Vârnav[1].

Un loc pentru trebuințele firii

La începutul secolului al XVIII-lea, secretarul domnului Constantin Brâncoveanu (1688–1714), Anton Maria del Chiaro, scrie că valahii „resping cu atâta dispreț obiceiul acelor națiuni care țin în odăile lor vase de noapte, încât chiar și în toiul iernii ies din căldura odăii și se duc la *umblătoarea* ce se află într-un colț depărtat al casei, cu primejdia vădită de a se îmbolnăvi,

1. *Foaia Soțietății de Medici și Naturiști din Principatul Moldovei*, tipărită în Institutul Albinei, anul I, no. 8–9, 1852, pp. 68–71.

ceea ce se întâmplă adeseori" (*CS*/8, 379). Dar, dacă românii nu prea folosesc „oala de noapte", „țucalul" sau „ciubărul" pentru trebuințele firii, cum arăta locul de care aveau totuși atâta nevoie? Toaletele românești din epoca modernă poartă denumiri cât se poate de poetice – *primblătoare*, *umblătoare* –, sau cât se poate de practice – *ieşitoare*, *privată*.

În București, la Iași, pe moșia vreunui boier sau aiurea, între zidurile unei mănăstiri, umblătorile sunt așezate cât mai departe de locuința principală. Tănasie, zaraf din București, și-a construit *plimbarea* în grădina mare. Pentru a ajunge acolo trece prin „grădina cea mică" plină de trandafiri, și, astfel, „necesitatea" se îmbină cu plăcerea unei plimbări[1]. Preoteasa Sanda, din mahalaua Sfântul Gheorghe Vechi, București, cheltuiește 25 de taleri cu facerea a două „plimbări", așezate tot în grădină, între un „pridvor" și un „grajd"[2]. Când spațiul nu este atât de generos, umblătoarea este atașată la celelalte nămestii. Prăvălia lui Tudor, cojocar de pe Ulița Boiangiilor, tot din București, are umblătoarea „alăturea cu vatra cuhnii" și, cum vrea să repare și să refacă totul, se gândește s-o mute în altă parte, probabil deranjat de mirosul nu prea plăcut; tot între pereții unui grajd se afla și „plimbarea" prăvăliei ce o avea Maria, văduva lui Vasilie căpitan, în mahalaua Răzvadului"[3].

Pe 22 mai 1817, când pune să i se ridice casele din București, Alexandru Crețulescu îi cere meșterului să-i facă „o plimbare scoasă afară din coprinsul caselor", dând date precise cu privire la construcția acesteia. Ea trebuia să aibă doi stânjeni și jumătate înălțime, lățimea de un stânjen „în toate părțile", „zidită dintr-o cărămidă și jumătate până în fața pardoselii și în sus în paiente, într-o jumătate de cărămidă, acoperită tot cu șindrilă

---

1. George Potra, *Documente privitoare la istoria orașului București (1634–1800)*, Editura Academiei Române, București, 1982, p. 294, 20 noiembrie 1781.

1. *Ibidem*, 17 decembrie 1791, p. 359.

3. George Potra, *Documente privitoare la istoria orașului București (1594–1821)*, Editura Academiei Române, București, 1961, pp. 398 și 457, 13 iunie 1749 și 25 septembrie 1763.

de brad cu pălimar și cu scară de trei trepte", iară groapa să tot fie de „doi stânjeni adâncul"[1]. În alte case boierești, privatele sunt încorporate în clădirile comune și se ajunge la ele prin coridoare: conacul lui Enăcache Gane din Iași are „două ieșitori" la opt odăi, „toate supt un acoperemânt de oale"[2].

Destinate petrecerii unor momente de intimitate, departe de privirile indiscrete, timp dedicat trupului dezvelit și chinuit de necesitățile firești, „plimbările" boierești sunt comóde. Deseori dispun de un element de igienă cât se poate de rudimentar: ibricul cu apă. Și-l ia boierul cu el sau îi este adus de slugă ca să-și curețe mâinile și poate și părțile intime. Cu timpul, luându-se unii după alții, boierii ridică umblători în fiecare aripă a casei. Când începe construcția unei odăi pentru copii, pitarul Dumitrache Piersiceanu prevede cheltuieli și pentru umblătoarea aferentă. Se cumpără „50 de cuie pentru ușa umblătorii", alte „100 de cuie pentru dușumea", „cinci scânduri de brad pentru dușumea", „șase grinzi", „una oca cepi"[3]. Cine are bani de cheltuit îi cheltuiește și fiindcă într-o umblătoare prost făcută, în care vântul rece al toamnei și gerul aspru al iernii pătrund prin toate colțurile, se poate îmbolnăvi de atât de nesuferitele și umilitoarele boli de șezut. Unii, știind că-i trage curentul, se lenevesc cu „ieșirea la scaun" și se pomenesc că „încuie răspunsurile trupului". Cu alte cuvinte, constipația îi chinuiește toată iarna[4].

Nu toate casele și nu toate clădirile publice dispun de odăi înadins amenajate pentru satisfacerea unei nevoi atât de importante, aparent rușinoasă, stârnind mirosuri pestilențiale în tot cazul. Copacii, lanurile de porumb, câmpurile, grămezile de bălegar, ulucile gardurilor, zidurile mănăstirilor și ale bisericilor devin, după împrejurare, ascunzișuri pentru ușurare.

---

1. *Ibidem*, p. 719.

2. Mihai-Răzvan Ungureanu, „Averile familiei Gane (prima jumătate a secolului XIX)", în *RIS*, I, 1996, pp. 395–437.

3. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 1268, f. 84^r, 14 martie 1826.

4. Șt. Episcupescu, *op. cit.*, p. 210.

Ridicarea fustelor, desfacerea nădragilor și urinarea par lucruri naturale. Când unul dintre vizitii lui Alecu Herescu se ascunde în spatele chioșcului ca să urineze, în auzul cucoanelor Sultana și Cleopatra Ghica, chelarul e îngrijorat de castraveții din grădină, și nu de stânjeneala pe care o poate produce actul micțiunii. „Nu, nu asta, nu te pișa acolo, am pus castraveți pentru general și se strică", îi strigă sluga din casă. Reacția vizitiului este cât se poate de calmă: „Ce dracu, de castraveții generalului nu pot să mă piș liniștit?" Scena, inspirată de un fapt real, constituie miezul piesei, scrisă, se pare, de Constantin Faca[1]. Nici nu poate fi altfel; conacul adăpostește zeci, poate sute de oameni, slugi, robi țigani, rude scăpătate, familia mare a boierului, toți cu nevoi fiziologice. Dar dacă aici pământul ascunde excrementele, țărâna absoarbe urina, iar mirosurile dezgustătoare se pierd printre cele ale naturii, la oraș căldurile verii amplifică „odorul" oricărui mușuroi ascuns între tufe, orice dâră de urină de pe ziduri se usucă sub razele soarelui, dimineață papucii calcă pe fecalele încă proaspete, iar tălpile goale le poartă prin praful ulițelor. Se spune că în Parisul acestei epoci nu găseai nici măcar un sigur loc unde să-ți tragi o clipă sufletul fără să fii asaltat de mirosurile acre ale urinei opărite de soarele verii[2]. Cum căldurile verilor valahe sunt mult mai mari, mirosurile trebuie să fie cel puțin pe măsura zilelor incandescente.

Uneori, duhorile deloc plăcute emanate de umblătorile amplasate cât mai departe de propria casă, dar aproape de casa vecinului, duc la procese. Iordache Pirsiceanu îl reclamă, în două rânduri, pe vecinul său, Alecu Filipescu, pentru ferestrele de la „sofragerie, spălătorie, bucătărie și *plimbare*" ale caselor de pe Podul Mogoșoaiei, care nu numai că „privesc în locul său", ci,

---

1. Lia Brad Chisacof, *Antologie de literatură greacă din Principatele Române*, Pegasus Press, București, 2003, p. 110. Pentru identificarea autorului și a personajelor vezi Andrei Pippidi, „Ultima piesă de teatru din epoca fanariotă", în *Cornelia Papacostea-Danielopolu. In Memoriam*, București, 2002, pp. 123–131.

2. Vezi și Roger-Henri Guerrand, *Les lieux: histoire des commodités*, La Découverte, Paris, 1985, p. 61.

împreună cu lăturile de la cuhnie, pătrund în curte, strică mirosul și solul. Casa lui nu mai poate fi o afacere bună, căci nici un client nu vrea un asemenea vecin[1]. Alți vecini, aceleași probleme: slugerul Hagi Dumitrache și Maria Călineasca se ceartă și ei pentru o „umblătoare foarte adâncă și largă“, săpată chiar în peretele casei femeii, contribuind astfel la stricarea temeliei[2].

Modernizarea aduce în prim-plan și ideea igienei, astfel încât eforii orașelor pun în discuție și problema excrementelor care murdăresc spațiul public. Medicii sunt cei care trag semnalul de alarmă cu privire la această „poluare rău mirositoare“. Doctorul Gheorghe Cuciurean se preocupă serios de așezarea *ieșitorilor* când propune întemeierea unui spital central la Iași, după modelul spitalelor din Europa. Astfel, el propune ca acestea să fie așezate în colțurile binalei, iar deversarea să se facă „prin canaluri înclinate într-o groapă mai mare și mai adâncă“, săpată undeva în afara curții spitalului. O altă propunere are în vedere ca „fieșcare ieșitoare să aibă o ladă de cositoriu cu capac încuiat ermetic“, unde, peste zi, să se verse „toate materiile fecale din cumanuri“, iar această ladă să fie dusă noaptea în câmp, golită, spălată și utilizată iarăși. Până la urmă, aceasta a fost soluția cea mai la îndemână[3]. Un pas înaintea spitalului Filantropia, unde lăzile doctorului Caracaș sunt din lemn. În 1849, Comisia doftoricească a târgului Fălticeni înaintează eforiei orașului un raport pe baza căruia se cerea un inventar cu toate casele care nu au „gropi pentru ieșitori“ sau care sunt prost făcute[4]. Printre documentele închinate construirii așezământului brâncovenesc se află planuri detaliate cu privire la construirea umblătorilor, a cuhniilor și a spălătoriilor. Se observă grija, cerută de noua epocă, de a ține sub control lăturile, excrementele, mirosurile prin cerința de a se construi haznale de colectare cât mai

1. G. Potra, *op. cit.,* 1821–1834, p. 85, 23 martie 1823.
2. G. Potra, *op. cit.*, 1982, p. 270, 17 septembrie 1778.
3. Gheorghie Cuciurean, *Descrierea...*, ed. cit., p. 97.
4. A. Gorovei, art. cit., p. 411.

adânci și cât mai bine izolate. Pentru cei grav bolnavi se cumpără, în 1838, „60 de oale de cositor, de Viena, pentru udu“[1].

În 1856, mănăstirea Văcărești are patru plimbători ce deservesc un complex de odăi. De exemplu, casele domnești, cu șapte odăi, se leagă prin trei sălițe de o plimbătoare, în timp ce casele egumenești, cu numai patru odăi, dispun de o plimbătoare aflată la capătul unei „galerii cu stâlpi de lemnu“. Toate cele patru umblători sunt pardosite cu scândură și învelite cu șindrilă. Toate sunt încadrate într-un complex funcțional cu plimbători, cuhnii, săli și sălițe, care deservesc familia domnească, pe egumen sau pe călugări[2]. Dar mănăstirea mai este populată și de slugi, de robi țigani, de calici și de săraci, care nu au mari șanse de a ajunge la umblătoarea pardosită cu scândură, preferând, din lene, din grabă, din obișnuință, copacii, căpițele de fân, straturile cu flori, zidurile caselor, gardurile, pereții grajdurilor etc. Să-l luăm ca exemplu pe vizitiul a cărui odaie se află lângă „grajdu cu fânăria“ și în apropierea „caselor domnești“: ar putea să folosească plimbătoarea aferentă lor, credem însă că mai repede ajunge în spatele grajdului.

Și în bugetul mănăstirii Sf. Spiridon, cu odăi pentru spital, se prevăd o serie de cheltuieli cu meremetul sau chiar cu construirea unor astfel de locuri, văzute acum ca indispensabile. În bugetul pe anul 1837 se spune că s-au cheltuit nu mai puțin de 4 657 de lei și 60 de parale „pentru umblătorile din nou ce s-au făcut în ogradă cătră odăile spitalului de sus cu hruba și lagumurile cuvenite, după tocmeala coprinsă prin contractul încheiat cu calfa Ivan Deftiev“. Ca și la Spitalul Brâncovenesc, pentru cei neputincioși se cumpără deseori țucaluri, cu 50 sau 60 de parale unul (*AP*/9_2, 265, 269, 386).

Dacă eforia se preocupă de nevoile locuitorilor din oraș, lumea satului rămâne multă vreme tributară copacilor și lanurilor de porumb.

---

1. *Așezămintele Brâncovenești*, ed. cit., pp. 310–314, 322.

2. Mariana Lazăr, „O mănăstire bucureșteană la mijlocul secolului al XIX-lea – Văcăreștii“, în *RIS*, X–XII, 2005–2007, pp. 394–395.

Pe uliță...

Până târziu către sfârșitul secolului al XVIII-lea, traiul alături de materiile fecale este considerat benefic. Alain Corbin explică acest lucru prin credința oamenilor epocii în calitățile terapeutice ale acestora, capabile să combată, de exemplu, ciuma sau holera[1]. Proximitatea excrementelor nu deranjează prea tare și doar obsesia igienei, a curățeniei și a intimtății va contribui la reglementarea urinării în văzul tuturor; astfel, Parisul va cunoaște primele toalete publice în 1841, fapt care se explică prin nevoia de decență în timpul micțiunii[2]. Excrementele și urina intră în diferite combinații vindecătoare. Bubele, mai ales, se oblojesc fie cu excremente, fie cu urină[3]. Având puteri terapeutice, norodul le privește cu indiferență, acceptându-le.

Dezvoltarea umblătorilor în spațiul privat se leagă foarte mult de maniera în care folosirea lor este reglementată în spațiul public, acolo unde pot fi considerate focare de infecție, dar și de indecență. Ce se întâmplă în spitale, școli, pensionate, instituții, hoteluri? Dar în piețe și târguri? Cum rezolvă noii arhitectoni ai modernității problema necesităților?

Dintre clădirile publice, spitalele sunt cele care „pătimesc" cel mai mult din cauza „aerului foarte puturos" emanat de „privățile" înghesuite între saloane, folosite de zeci de bolnavi, dar necurățite la timp. O astfel de „duhoare" plutește în spitalul Colțea pe la 1800 și ceva, unde bolnavii de dizenterie primesc drept hrană, fie că este post, fie că nu, prune, spanac, dovlecei, mazăre și varză. Exact ce nu ar fi avut nevoie un stomac și așa sensibil. Constantin Caracaș, medicul capitalei, înfricoșat de „atmosfera foarte puturoasă" și de „aerul stricat" ce domnesc în majoritatea spitalelor, se bucură când reușește să ridice, pentru spitalul cel nou, „o privată la o parte, în niște chilii des-

---

1. A. Corbin, *op. cit.*, pp. 248–249.

2. Jean-Claude Bologne, *Histoire de la pudeur*, Olivier Orban, Paris, 1986, pp. 161–166.

3. Pentru întrebuințările lor în medicina populară a se vedea I.A. Candrea, *op. cit.*, pp. 407–409.

părțite, puse între săli, cu lăzi anume făcute". Lăzile ar trebui să „se deșarte în toate zilele afară" pentru a nu se face „exalațiuni ce strică aerul". Dând dovadă de aceeași grijă pentru aerul curat, Caracaș stabilește ca numai cei „grav bolnavi" au voie „să facă trebuințele de noapte" în oale, toți ceilalți sunt obligați să meargă la „privățile spitalului", adică în afara incintei. În plus, printre îndatoririle servitorilor se numără și obligația „de a deșerta", la prima oră a dimineții, toate „vasele de noapte"[1]. Dacă la spitale se manifestă, cel puțin la nivel de vorbărie, necesitatea eliminării excrementelor[2], în temnițe nici nu poate fi vorba. În bugetul Vorniciei Temnițelor pe anul 1836 se arată că doar de două ori au fost „deșertate privatele" temniței din București; despre celelalte nu se pomenește mai nimic. Interesant de știut cum arăta o astfel de privată, date fiind statutul arestaților și grija pentru paza lor (*AP*/7, 164). Dacă ne gândim că temnița din București se ridica pe locul oferit, cu chirie, de vornicul Scarlat Grădișteanu, atunci ne imaginăm că astfel de private nu pot fi din cale-afară de sofisticate.

Școlile publice și pensionatele au la rândul lor obligația de a ridica spații ale intimității și mai ales de a le întreține. Prin contractul nr. 743 din 14 august 1838, Dumitru și Tudor sunt angajați să curețe plimbătorile de la Colegiul Sf. Sava pentru 524 de lei (*AP*, 9_1, 800).

Și ieșitorile de pe malul Dâmboviței sunt infecte. Măcelarii improvizează ieșitori în apropierea zalhanalelor. Nu satisfac doar trebuințele firii, ci se folosesc și ca gropi de gunoi în care se aruncă resturi, sânge, stârvuri, carne stricată, oase, schelete, astfel încât aerul devine repede irespirabil. În zadar cere Moruzi

---

1. Constantin Caracaș, *op. cit.*, pp. 145, 147, 153, 156.
2. În 1836, în bugetul de la Sf. Spiridon se prevăd 138 de lei pentru „curățitul umblătorilor spitalului", alți 16 lei atunci când s-a curățit numai o umblătoare de la o odaie de jos, 124 de lei când s-a curățit umblătoarea din ogradă. În 1837 se curăță umblătoarea de la odaia egumenului, cea de care se servea doctorul Samurcaș (cu 267 de lei), în 1838 se dau 500 de lei pentru curățitul tuturor umblătorilor (*AP*/9_2, 274, 296, 306, 359, 426).

vodă „curățirea“ acestora, degeaba se plânge că murdalâcul este atât de mare și putoarea atât de nesuferită încât totul se usucă și se molipsește. Soluția care se găsește nu este aceea de a-i convinge pe proprietari să facă curat, ci să mute zalhanaua (*U*/8, 451). Abia guvernatorul rus Pavel Kiseleff hotărește dărâmarea lor: „câte umblători și grajduri sau chioșcuri vor fi scoase pe malul Dâmboviței să se taie“[1].

Deversarea excrementelor în râuri este soluția cea mai la îndemână pentru toate orașele din epocă, chiar dacă dezbaterea ia în considerare calitatea lor de „cel mai bun îngrășământ“, deloc costisitor, care ar contribui la creșterea producției de legume, și atunci ar trebui recuperate cu grijă[2]. Locuitorii orașelor nu se grăbesc să strângă materiile fecale doar pentru a ajuta plantele de prin grădini să crească, ci ignoră astfel „proprietățile“ nutritive, așa cum se vede dintr-o circulară a Vorniciei Dinlăuntru. Pe 28 mai 1831, Agia politiei Bucureștiului adresează Cinstitei Vornicii Dinlăuntru următorul raport: „cea mai mare putoare să pricinuiește politii din murdalâcul umblătorilor, din pricină că unii din hălăduitori, îndărătnici fiind cu dășarte pricini că nu să găsesc oameni, nu vor să-și dășarte umblătorile și umplându-se dau pă din afară; și alții deși le dășartă, dar aducerea hârdaielor care dășărtându-se arunca tot acel murdalâc pă Dâmbovița, meidanuri și locuri slobode; și ca să lipsească acest fel de putoare din politie, alții au găsit de cuviință și au întocmit un trup de oameni în sumă dă 16, cu doi vătași ai lor curățători. Umblătorile cu care s-au făcut și contract, cu condiții ca oricine din hălăduitori vor avea trebuință ca să-și dășarte umblătoarea, dându-le și știre să meargă a dășărta, plătindu-le hârdăul de cea mai adânc umblătoare po parale 30, iar cele mai mici cât mai jos să va putea învoi și ei prin vase de buți, fără să facă vreo curgere de murdalâc pă poduri și ulițe, vara la 4 ceasuri din noapte și iarna la 5, să le scoață ei la gropi

1. *Începuturi edilitare* 1830–1832. I. Documente pentru istoria Bucureștilor, ed. cit., p. 34.
2. A. Corbin, *op. cit.*, pp. 138–139.

afară din politie“[1]. Soluţii felurite se gândesc acum pentru că modernitatea a început lupta cu mirosurile, iar nasurile reformatorilor se lasă pătrunse de sensibilitatea igienistă.

În 1863, în proiectul de *Poliţie Sanitară a României Unite*, doctorul Anastasie Fătu reia această problemă, considerând că din nici o politie nu trebuie să lipsească: „a) institutele de băi; b) aşezămintele destinate pentru spălarea pânzurelor; c) locurile pentru gimnastică şi d) reteradele şi urinatoarele necesare pentru trebuinţele publicului“, dispuse prin „locuri retrase“ (p. 86). Apar, mai întâi de toate, doi termeni noi: „reteradă“ şi „urinator“, preluaţi din franceza epocii. Cu minuţiozitate, doctorul descrie cum ar trebui să se construiască aceste reterade în orice spaţiu destinat locuirii umane: îndepartate de locuinţa principală, dar nu la nord, spaţioase, pentru a se curăţi cu înlesnire, circulare, eliptice sau rectangulare, din piatră, cu „fundul concav şi ungherele interioare rotunde“ etc., cu scurgerea asigurată, prin canale speciale, în apele curgătoare (p. 89). Acolo unde oamenii sunt prea bolnavi sau prea bătrâni se permite, şi chiar se recomandă, folosirea „closieteloru portative“ (p. 106). Ca orice murdalâc, păstrat prea mult timp în acelaşi loc, şi materiile fecale produc aer puturos şi contagios. Din acest motiv, ele ar trebui îndepărtate. Nu de oricine, ci de oameni cu experienţă dovedită în această îndeletnicire şi, mai ales, de oameni care dispun de „ustensilele trebuitoare“, adică „cotiuge solide, bune şi înzestrate cu fanarie şi cu table indicatorie numelui şi a locuinţei proprietariului“. Apoi, operaţiunea se poate face doar pe timpul nopţii, cu marcarea precisă a locului: „la poarta casei, unde se operează curăţenia, să se dispună un fanariu, astfeliu încât să lumineze partea corespunzetoria a stradei“. Şi: sacalele cu „materiile reteradeloru“ să fie bine închise, astfel încât „în timpul trasportarei să nu se respândească nici o materie pe stradă“. Dacă se întâmplă să se împrăştie murdărie, ceea ce este de la sine înţeles că se şi întâmpla mai des decât îşi

1. ANIC, Fond Vornicia Dinlăuntru, ds. 222/1831.

dorea autorul regulamentului, „acesta se va curăți și se va spăla d'indată“ (p. 111).

Înainte de proiectul conceput de medicul Anastasie Fătu, se pare că mai circulase unul prin Moldova la sfârșitul secolului al XVIII-lea. În anul 1783, starețul mănăstirii Sfântul Spiridon din Iași, la îndemnul unui oarecare Benivenis, investește 236 de lei și 9 parale în „făcutul îmblătorilor, după zisa lui Benivenis, deșchizindu-se uși în fiștecarile spital, făcându-se și lagum de la îmblători pâră sub pod“[1]. Inovațiile pătrund totuși destul de încet.

Umblătoarea și politica

Anton Maria Del Chiaro spune, după cum am văzut, că românilor nu prea le place să-și facă „trebuințele firii“ în casă. Afirmația este susținută de cronicarii epocii, speriați nu atât de pedeapsă, cât de imposibilitatea de a „te ușura afară“, la preumblare, departe de privirile celorlalți. Când boierii moldoveni potrivnici lui Nicolae vodă Mavrocordat sunt închiși la Edicule, Neculce nu se gândește decât la ce mare umilință au fost supuși, nevoiți fiind să se ușureze într-un „ciubăr“: „și i-au pus la mare pedeapsă, cât nu lăsa pe nimeni să între la dânșii. Nici păn' la umblătoare nu-i lăsa să iasă, ce și acolo cu păzitoriu. Ce mai mult, să scârnăvié într-un ciubăr și da afară“[2]. Considerate „scârnave“ și „murdare“, urinarea și defecația trebuie făcute în intimitate, în „loc îndepărtat“ sau cel puțin la „fereală“. Și nu există, așadar, pedeapsă mai mare și mai rușinoasă decât violarea acestei intimități. „Nici la plimbătoare fără paznic nu-l lăsa“, notează și slugerul Șerban Andronescu, când descrie surghiunul marelui ban Constantin Filipescu. Deși se afla exilat pe moșia sa de la Bucov, boierul era supus unui „surgunluc cu

1. I. Caproșu, *op. cit.*, VIII, pp. 257–258.
2. Ion Neculce, *Letopisețul Țării Moldovei*, Hyperion, Chișinău, 1991, p. 410.

mare tărie" interzicându-i-se satisfacerea necesităţilor esenţiale în intimitate[1].

Condiţiile umilitoare ale umblătorii se asociază deseori în ritualul de dezonorare la care sunt supuşi unii boieri. Ce poate fi mai batjocoritor decât să-i ţii pe cei mai de seamă boieri ai Moldovei – Lupu Vasile vornic, Cehan vornic, Ureche spătar, Buhuş vistiernic, Furtună comisul, Başotă logofăt – întemniţaţi în ieşitori? Alexandru vodă, împotriva căruia boierii veniseră să se plângă la Ţarigrad, s-a răzbunat din plin. Alexandru vodă recurge la acelaşi mijloc umilitor şi când îi pedepseşte pe asasinii lui vodă Graţiani. Boierii Şeptilici şi Goia sunt decapitaţi, iar trupurile lor sunt aruncate în ieşitori. Cronicarul Miron Costin conchide: „şi cu cale le-au făcut, că după scârnave fapte scârnave morţi vinu"[2].

Pentru alţii, umblătoarea se dovedeşte totuşi salvatoare. Când ciohodarul vine să-l ridice din casele cumnatului său, din Târgul Ieşilor, în zorii zilei (1753), boierul Iordache Stavarache, numai în izmene şi cu „cuşma cé de noapte pe cap", cere un ultim favor: „să intre la umblătoare". Ciohodarul, postat în faţa umblătorii, i l-a acordat cu largheţe, fără să bănuiască că dumnealui boierul „au încuiat uşa umblătorii pe dinlăuntru [...] au eşit pe feriastră, aşa disculţi şi s-au dus...". „Văzând atâta dzăbavă la umblătoari", bietul ciohodar „au mersu şi au spart uşa", dar n-a găsit decât ibricul, încă plin, semn că boierul nu prea i-a fost ruşine să fugă, chiar şi strecurându-se pe fereastră[3].

Ca regii Franţei odinioară, marele boier Toderaş Balş îşi primeşte slugile şi clientela aşezat în fiecare dimineaţă pe „scaunul cu boltă"; „Ia mă cac", răspunsul pe care îl dă, se transformă într-un fel de bineţe. Gestul este considerat de Radu Rosetti un semn de bunăvoinţă şi de mare cinste pentru audienţa ce

1. *Însemnările Androneştilor*, ed. cit., p. 46.
2. Miron Costin, *Letopiseţul Ţării Moldovei*, ed. cit., p. 156.
3. Pseudo-Enache Kogălniceanu, *Letopiseţul Ţării Moldovei*, ed. cit., pp. 62–63.

participă la o „asemenea familiaritate“[1]. Adăugăm însă că dacă Ludovic al XIV-lea își primea astfel apropiații în secolul al XVII-lea[2], marele hatman Toderaș Balș o face cu aproape două sute de ani mai târziu, în plin proces de modernizare, după ce trupul și bunele maniere trecuseră printr-un proces de constrângeri și autocontrol. Comportamentul lui este mai degrabă o dovadă de excentricitate și de filotimie decât un act de „familiaritate“.

Fiind sursa atâtor mirosuri pestilențiale, românii de pe vremea lui vodă Moruzi se gândesc că n-ar fi rău să-și ascundă banii și averile prin „umblători“. Cine ar intra acolo? Cârjalii lui Pasvantoglu în raidul lor asupra Bucureștilor. Se pare că efortul le-a fost răsplătit din belșug. Și vodă Mavrogheni se apucă de căutat comori: și sapă, și sapă... dar norocul nu-i surâde, dând doar peste „bălegar de om“, după cum ne informează Dionisie Eclesiarhul[3].

---

1. R. Rosetti, *op. cit.*, pp. 196–197.
2. J.-C. Bologne, *op. cit.*, p. 161.
3. Dionisie Eclisiarhul, *Scrieri alese*, ed. cit. p. 103.

CAPITOLUL V

Sociabilitate și petrecere

La cafinea

Cafeneaua este un loc important al sociabilității. Din acest motiv, puterea se teme deseori de această sociabilitate și mai ales de cei care o practică. Vagabonzii sau tot felul de pierde-vară, nemulțumiții sau inși infatuați-guralivi se adună adesea pentru a-și exprima nevoile și necazurile. „Vorbăria“ lor, de bună seamă, este în măsură să stârnească temerile puterii, din moment ce aceasta atrage atenția și intervine cu măsuri menite a limita sociabilitatea. De vorbele de prin cafenele se tem și dregătorii curții domnești, pentru că vorbele pot fi răstălmăcite, transformate în zvonuri și pot ajunge la urechile domnești. Boierul și dregătorul Ienăchiță Văcărescu confirmă acest lucru, arătând teama provocată de rumoarea fără conținut. Întorcându-se de la Viena, boierul ocolește drumul lesnicios al Mehadiei de teama mozavirilor din cafenele. „Dă aș fi mersu pă la Mehedia cu husarii ce-m[i] orânduiseră păntru paza drumului și păntru cinste, *putea să să facă zvon pă la cafenele că m-am dus să aducu catane*, iar nu pă fii[i] domnului“, scrie, oferind o posibilă tălmăcire de cafenea a husarilor, oferiți de Iosif al II-lea spre a-i asigura liniștea călătoriei[1].

Amenințat de vorbele și mozaviriile de prin cafenele, Nicolae vodă Caragea scrie următoarele pe 1 septembrie 1782: „dumneata vel aga, am luat domnia mea înștiințare cum că pe la cahvenelele din București șed oamenii la mușaverea și vorbesc

1. Ienăchiță Văcărescu, *op. cit.*, p. 151.

multe felurimi de halturi care nu li se cade". Și trimite porunci către marii dregători răspunzători cu ordinea publică, vel aga și vel spătar, să ceară cafegiilor „să nu se cuteze a mai îngădui înăuntru cahvenelelor pre nimeni să facă vorbă de domnie, pentru devletŭ și pentru alte havadișuri". Precizează: „să le arăți că avem a orândui șpioni într'adinsu". Chiar dacă amenință cu închiderea localurilor și cu pedepsirea proprietarilor, porunca nu prea este urmată. La 9 august 1783, este reluată, iar proprietarilor de cafenele li se cere iarăși „să nu se cuteze a primi de astăzi înainte a mai face vorbe ce nu se cade și să spue halturi și feluri de scormonuri de cuvinte prin cahvenele, că nu numai cahvenelele se vor închide, ci se vor pedepsi foarte greu" (*U*/I, 254, 307-308)[1].

Iată cum arăta o cafenea din București, la începutul secolului al XIX-lea, în descrierea consulului francez Recordon: „În afara cafenelelor europene, care sunt destul de numeroase la București, mai sunt destule după moda turcească, care se deosebesc de ale noastre prin aceea că au doar o sală mare cu o bancă de jur-împrejurul pereților, acoperită cu rogojini sau cu covoare, perne pe care te așezi turcește pentru a fuma și a bea cafeaua ce se aduce fără a fi cerută celor care vin în aceste locuri de întâlnire. De obicei, deși este multă lume, domnește o tăcere adâncă, întreruptă câteodată numai de zgomotul făcut de jucătorii de dame sau de șah ori de dansul, cântecul, muzica țiganilor, panglicarilor, lăutarilor, ale căror schimonoseli, gesturi necuviincioase distrează mult pe spectatori, care sunt, de cele mai multe ori, oameni de condiție, căci persoanele de un rang oarecare nu intră niciodată în aceste cafenele, foarte mulți dintre boierii români având la ei acasă biliarde unde-și petrec timpul pe care

1. În aceeași epocă, în Imperiul Otoman, cafeneaua se află în aceeași situație. Pitacul domnului Caragea este asemănător cu ordonanțele emise de sultani. Vezi Ali Caksu, „Janissary Coffee Houses in Late Eighteenth-Century Istanbul", în Dana Sajdi (ed.), *Ottoman Tulips, Ottoman Coffee. Leisure and Lifestyle in the Eighteenth Century*, Tauris, London, New York, 2007, p. 122.

nu-l închină afacerilor sau altor îndeletniciri" (*CS*/1, 664). Așadar, cafeneaua pare a fi un loc de distracție pentru cei de condiție modestă, incluzând aici artizanii, negustorii, slujbașii particulari sau militarii, slugile de prin curțile tuturor. Cu alte cuvinte, norodul se adună la cafenea nu numai pentru a bea licoarea amăruie adusă din Orient, ci și pentru a socializa. Pentru ei se țin deschise cârciumile și mai ales cafenelele până spre dimineață. Or, această vânzoleală nocturnă este supărătoare. Constantin vodă Hangerli considera că aceste locuri sunt periculoase și emite un nizam pentru buna orânduială a „băilor, cafenelelor, i băcăniilor, și cârciumilor ca să știe fiecare până la ce vreme din noapte, seara pot a se zăbovi la trebuința alișverișului". După porunca domnească, din 3 noiembrie 1798, programul ar fi următorul: „cafenelele și băile până la patru ceasuri sunt slobode a fi deschise", băcăniile doar până „la un ceasu și jumătate din noapte" (*U*/7, 485). Este foarte interesant de amintit aici definiția dată de istoricul Alan Mikhail cafenelelor din Istanbul: „cafenelele otomane sunt, în diferite momente, spații domestice, locuri ale afacerilor și ale plăcerilor, o extindere a străzii sau a pieței, o poartă către petrecerea timpului, un spațiu al curtării, o arenă a comunicării, un loc în care să se citească și un tărâm al distracțiilor"[1]. Acest model a predominat când s-au deschis cafenelele în târgurile din țările române. Negustorii și artizanii au luat contact cu numeroasele cafenele existente la Istanbul, unde cafeaua este una dintre cele mai populare băuturi. Nu mai puțin de 2 500 de cafenele ar fi existat în oraș, dintre care 108 de-a lungul Bosforului, după cum aflăm de la autorul mai sus menționat. Chiar și prelungirea programului, până târziu în noapte, este influențată de modelul cafenelelor din Istanbul, deschise până în zori. Trebuie ținut însă cont și de măsura timpului: după ceasurile europenești și după ceasurile orientale.

1. Alain Mikhail, „The Heart's Desire: Gender, Urban Space and the Ottoman Coffee House", în Dana Sajdi (ed.), *Ottoman Tulips...*, ed. cit., pp. 135–136.

Putem presupune că vodă măsura timpul după ceasurile turcești când avea musafiri din Orient, și după ceasurile europenește în restul timpului, dar nu putem fi siguri. Așa cum ne-ar veni greu să credem că, în mărturiile lor, mahalagiii s-ar raporta la un instrument pe care nu-l cunosc și nu-l folosesc, este vorba de ceas, și atunci soarele ar fi reperul după care se calculează scurgerea timpului. Timpul lor nu mai este timpul nostru.

Jocurile de noroc sunt un pericol pentru averile tuturor, iar cafeneaua, cârciuma, bâlciul îi adună pe toți împătimiții cărților. Cartoforii, bețivii, șarlatanii fac „adunări de beții și alte mișelii“ prin aceste locuri atât de rău famate, stricând atmosfera orașului. Poruncile de a opri jocurile de noroc se tot repetă, dar ele nu sunt mai niciodată respectate. Și atunci se încearcă reducerea numărului cafenelelor.

În ciuda numeroaselor restricții impuse, cafeneaua rămâne principalul loc al sociabilității urbane. Doritorii de cafea și iubitorii de voroave se întâlnesc în tot mai numeroasele cafenele care invadează spațiul public.

Cum orașul se preface, cum cafenelele se înmulțesc, negustorul și cafegiul au obligația comercială de a născoci în laboratoarele imaginației noi atracții, noi sortimente de cafea, noi spații care să atragă mușterii. În 1841, un oarecare Heinrih Hekl produce și pune în vânzare cinci sortimente de cafea pentru toate vârstele. Cafeaua crudă, prăjită alături de boabe de orez, amestecată cu „ouă bătute“, e măcinată și întrebuințată ca atare. Boabele de orez, pătrunse de mirosul și de gustul cafelei măcinate, sunt servite copiilor. Aceleași boabe de orez, amestecate cu a patra parte din cafea, poartă denumirea de „cafeaua femeilor“. Mai fabrică apoi o cafea „pentru pept“, în care se amestecă smochine și candel prăjit. Iar regina sortimentelor constă într-un amestec de cafea, rădăcină de cicoare, boabe de mazăre, sâmburi de prune. Delicatesele, oferite cu atâta larghețe de Hekl, au însă nevoie de un control sanitar, de o privire a medicului ce privilegiază, în această epocă, sănătatea, și nu gustul. Comisia doftoricească, în frunte cu doctorul Nicolae Crețulescu,

nu găsește nici „o materie vătămătoare obștei“, așadar Hekl le poate produce, publicul le poate gusta[1].

Este știut că, în întreaga Europă, cafeaua era considerată panaceu universal. Costache Vârnav oferă rețete de combatere a grețurilor cu ajutorul cafelei, iar Ioan Albineț preia, în traducerea sa, toată istoria miraculoasă țesută în jurul cafelei: „între altele este îndămnătoare celor mai înalte funcții animale, veselește, înviorează, depărtează somnul, grăbește țirculația sângelui, și încălzește căldura animală“. Utilitatea ei este de necontestat: mijloc de întărire a puterilor sufletești și trupești, înrâurește sistema nervilor, ameliorează beția de vin și apare ca un foarte bun antidot „la otrăviri amețitoare, mai ales prin opium“[2].

Spaimele nocturne...

La lăsarea serii bate toba, astfel se închide accesul către cotidianitatea diurnă. Orașul rămâne sub supravegherea strajei, satul se odihnește sub lumina lunii, și ambele sunt pradă hoților și tâlharilor, care mișună fără încetare. Unii dintre domni se străduiesc să asigure o oarecare protecție, nu prin stârpirea hoților sau prin dezvoltarea iluminatului public, ci prin interzicerea accesului în spațiul public pe timp de noapte: „fiștecarele, ori de ce breslă sau orice fel de om va fi, curtezan sau de afară, cum va bate toba de strajă, seara, să fie dator a purta felinar cu lumină de va avea trebuință a umbla. Și iar să fie dator a răspunde străjerului și răspândașului la întrebarea ce i se va face“, scrie vodă pe 21 octombie 1783. Straja primește dreptul de a pune la popreală pe oricine ar fi îndrăznit să se preumble pe ulițele mahalalelor fără felinarul care să-i lumineze calea.

---

1. I. Cojocaru, *op. cit.*, pp. 752–753.
2. Ioan Albineț, *Microbiotica sau Regule pentru păstrarea sănătății și prelungirea vieții, alcătuită în limba germană de I.F. Soberhhaim, doctor mediținei și a hirurghiei, iar pe cea românească tradusă de Ioan T. Albineț, supleant profesor de ritorică și istorie la Academia Mihăileană*, Eșii, în Tipografia Albinei, 1838.

Doi ani mai târziu, în septembrie 1785, Nicolae vodă Caragea limitează și mai mult circulația pe timp de noapte, poruncind ca nimeni să nu mai umble după lăsarea întunericului și după ce sunetul tobei a vestit închiderea zilei de lucru. Cazurile urgente pot fi acceptate, dar călătorul nocturn trebuie neapărat să fie echipat cu felinar și, mai ales, să se supună străjii dacă este oprit. Se prevede arestarea și pedepsirea îndrăzneților neascultători (*U*/1, 245, 517). Numai că, înainte de a fi neascultător norodul, straja de noapte se abate de la bunele nizamuri. De pildă, într-o noapte din aprilie 1804, Ștefan odobașa „umblă" cu straja, însoțit de cei opt neferi, „în poporul Agiei, pe la un ceas și jumătate din noapte". Pe Ulița Pescarilor, polcul de neferi se întâlnește cu un oarecare Ioniță slujitor spătăresc, tot de strajă, dar sub un alt căpitan, rămas în urmă, pentru că se abătuse pe la cârciumă „să bea vin de-o para". Conflictul e gata. Ioniță este dus pe sus la cârciumă, unde un alt nocturn amețit, Sima arnăutul, bețiv arțăgos, îl lovește în cap cu iataganul (*U*/11, 382-383).

Despre această nepriveghere a străjii se vorbește mai mereu. Tot în grija ei se află și butcile, caretele, căruțele care n-ar trebui să circule cu viteză noaptea, „ca cum ar merge cu poșta" și mai ales fără felinar și masalale. Și străjii i se mai face un reproș: nici nu priveghează la „furtișagurile [ce] să urmează noaptea în politie" (*U*/11, 475).

Mai trebuie spus că una dintre spaimele acestor vremuri se leagă de incendii. Când fânul e din belșug pe ulițele mahalalelor, când vânturile verilor călduroase duc cu ele totul, când nămestiile, acareturile, casele, gardurile se ridică din lemn, stuf sau paie, focul este o amenințare permanentă. Scânteile din vatră, lumânările, lulelele și ciubucele, jarul de sub pirostrii, orice se poate transforma într-un foc care poate mistui în flăcările sale oameni, animale, averile de-o viață, speranțele. Focurile devin atât de numeroase, încât domnia cere cu regularitate vigilență. În vara anului 1783 (29 august), vodă interzice fumatul în public: „prăvăliașii de orice fel de isnaf i la celălalt norod de oameni proști [...] nimeni să nu se cuteze a mai ședea prin

prăvălii cu ciubuce aprinse i pe uliţe i drumuri să umble cu pipa". Prin casele lor „sunt neopriţi", dar nu în prăvălia plină cu boarfe sau pe uliţa ticsită de fân, de șandramale și lemne, de cărbuni și de păcură (*U*/1, 487). Măsura se va repeta mai peste tot, din cauza pasiunii pentru tutun. Vasile Alecsandri povestește cum a fost oprit pe o stradă din Bavaria, iar apoi întemnițat, din cauză că se plimba cu luleaua aprinsă, încălcând, din neștiință, interdicția de a nu fuma în public[1]. După incendiul devastator din 28 august 1804, vodă poruncește mahalagiilor din București să nu mai depoziteze fânul în politie, cerând insistent „măturarea și curățarea regulată a coșurilor" (*U*/11, 455-456).

O spaimă mai degrabă nocturnă decât diurnă o reprezintă cutremurele. Ele se abat adesea asupra norodului, lăsând în urmă pagube însemnate, moarte și multă, multă frică. Consemnate regulat pe margini de miscelanee, aceste fenomene sunt cunoscute de istoricii de astăzi, fără a avea detalii despre temerile norodului. Abia pe 11 ianuarie 1838, când, pe înserat, un cutremur a răscolit Moldova și Țara Românească, ni se oferă detaliile dezastrului. Acum presa oficială, pentru a risipi temerile oamenilor, relatează amănunțit și insistent despre cutremur și despre starea populației, subliniind că temerile sunt neîntemeiate.

„Între vorbele cele spăimântătoare, dar deșarte ce s-au împrăștiat într-această capitală cu prilejul cutremurului și care au făcut multe persoane lesne îngrozitoare să-și piarză odihna, priveghind nopți întregi sînt și încredințate că la 24 sau 25 ale aceștii luni era să să mai facă cutremurul sau mai tare sau deopotrivă cu cel de la 11. Soroacele acestor cu de la sine intitulați prooroci au trecut din mila lui Dumnezeu cu bine și fără nici o primejdie, și proorocirile nu s-au înplinit." Așa se scrie la două săptămâni după puternicul cutremur din București care a avut loc „marți la 11 ale următorului, noaptea la opt ceasuri și 51 de minute" (25 ianuarie 1838). Cutremurul a

1. C.D. Papastate, *Vasile Alecsandri și Elena Negri, cu un jurnal inedit al poetului*, Editura Tiparul Românesc, București, 1947, p. 293.

durat un minut și a avut „trei săltări din care una a fost mai tare isbucnitoare“. Înainte de evaluarea pagubelor, au apărut temerile și spaimele, iar mulți tovarăși s-au trezit peste noapte mari vizionari și mai ales colportori, încurajați de priveliștea „jalnică“, într-un oraș ridicat prea puțin temeinic în piatră și mult mai mult în lemn și chirpici.

Prima măsură luată de vodă Ghica este legată de trimiterea arhitecților prin biserici; dovedite a fi „primejdioase“, acestea sunt închise; se trece apoi la salvarea sufletelor prinse pe sub dărâmături și la evaluarea pagubelor. Scoși de sub dărâmături sunt destui, unii au supraviețuit, alții au fost trimiși „cuviincios“ la locul cel orânduit. De pildă în Văpseaua Roșie, Catinca, soția lui State, argintarul din Mahalaua Scaunelor, n-a mai putut fi salvată, „zdrobită în cap atât de dărâmarea unui coș, cât și de niște lemne“, în timp ce Ilinca, sin (fiica) popii Gheorghe, atinsă doar de o bucată de tencuială, se afla „în bună stare“.

Victime sunt destule, iar „adunarea“ arată așa: opt morți și 14 zdrobiți. „Săltătura“ însă lasă fără coșuri, sobe, tavane, ziduri, acoperișuri multe case, biserici, hanuri, prăvălii, binale. Dacă ne gândim că a fost în miez de iarnă... De pildă, Mihai și Marin din Văpseaua Albastră au rămas fiecare fără doi pereți, iar Ioniță dulgherul din Mahalaua Cărămidarilor s-a pomenit cu o „fântână“ în mijlocul odăii. În Vopseaua Neagră, mai multe case s-au prăbușit, fiind deja șubrede din anii trecuți: casa lui Costache Bălăcescu și casa Dumitranei Procopiu. Teoharie lumânărarul a rămas fără tavan și fără „învelitoare“, Voinescu s-a trezit fără zidul de la cuhnie, zidul „dumneaei Zinca Golescu s-a dărâmat“. Dar cele mai afectate au fost bisericile: „la Sfântului Gheorghe cel Nou, clopotnița și beserica s-au crăpat și s-au povârnit la o parte“, la Foișor a căzut o bucată din zidul altarului, văzându-se afară, la Amzei a crăpat zidul, la Enei a crăpat în altar, de „sus până jos“, la Icoanei a „crăpat foarte rău și a slăbit toată temelia“, la Elefterie a crăpat zidul etc. Prin județe, pagubele au fost minime: coșuri, sobe, tavane, pereți și multă apă revărsată prin „copci“ în casele oamenilor, „ajunsă împotriva paturilor“. Doar la Râmnic, văduva serdarului Preda

Brădescu și-a pierdut viața, încercând să-și salveze copiii din casa prăbușită.

Iarnă fiind, populația continuă să aprindă focurile, chiar și fără coșuri, și, mai ales, să folosească ce au la îndemână pentru a se încălzi. Incendiile și „sufocările" provocate de gazele emanate de cărbuni aduc o nouă poruncă: „fiindcă multe coșuri și sobe sunt dărâmate și lăcuitorii obicinuiesc a aprinde prin case cărbuni, de aceia să povățuiesc toți ca mai întâi să stingă și să puie un fer pe ei: căci cei nestinși pricinuiesc primejdie de moarte" (18 ianuarie 1838).

Cum „prorocii" se înmulțesc, gazeta încearcă să potolească neliniștea din oraș, scriind un articol argumentat științific: „scriitorii geologi arată că cutremurul este o lucrare a naturii și se pricinuiește din aprinderea materiilor arzătoare ce se află supt pământ pe alocuri". Dar după primele rânduri, condeiul se întoarce către „bunul Dumnezeu", singurul capabil să combată „vorbele ce se presară de unii prevestitori prăpăstioși care îndrăznesc a-și însuși duh de prooroci". Norodul, abia ieșit din spaima unui fenomen, se vede asediat de zecile de zvonuri ce anunță un iminent cutremur, ba chiar mai multe, ba chiar sfârșitul lumii. „Sunteți creștini, oameni buni", le strigă Zaharia Carcalechi, „e un păcat să credeți asemenea «șarlatanisme»". Dacă noii proroci sunt atât de buni, de ce n-au prorocit pentru „sinele", „puindu-să în vreun loc sigur, decât să se facă povățuitori obștei după ce pe sinele n-au fost în stare a feri" (*Cantor de Avis*, 37-41).

Spaimele diurne...

Cât despre spaimele diurne... Ele ar putea fi rezumate într-un singur cuvânt: neprevăzutul. Un manuscris de la 1800 le prezintă pe toate în paginile sale. Manuscrisul 1688, păstrat la Arhivele Statului din București, nu este decât un miscelaneu, ca multe altele, specific acestei epoci, care adună laolaltă spaimele, lecturile, desfătările, preocupările oamenilor din trecut. O astfel de „carte" mi-a fost semnalată și oferită spre

lectură de un foarte bun colaborator, Bogdan Mateescu, căruia îi mulțumesc.

Fiecare zi îl îndreaptă pe om spre ceața viitorului. Totul este la voia divină: viața, ca și moartea, boala, ca și soarta, clipa, ca și timpul ce vine. Printre pagini se strecoară acest sentiment profund de insecuritate în fața zilei de mâine, neputința omului în lupta cu vremurile. Manuscrisul, legat ca o carte adevărată, se repede succesiv în descifrarea viitorului prin interogarea semnelor presupuse a spune ceva, a oferi o pistă în acest labirint imprevizibil al sorții. Se caută obsesiv cărări care să ducă spre cunoaștere, o cunoaștere necesară în îmblânzirea destinului. *Tripelnic pentru semni omenești* este un abecedar al semnelor prevestitoare de evenimente bune sau rele, oferit de corpul uman. Ochii, buzele, capul îl pot avertiza pe purtător de ceea ce urmează să i se întâmple când organele o iau razna, zbătându-se sau clătinându-se într-o horă a premonițiilor de tot felul. „Încheietura capului de se va clăti niște striini neștiuți vor veni și daruri îți vor aduce“, se notează. Sau: „tâmpla capului din dreapta de se va clăti judecată va ieși“ și „ochiul drept di să va clăti, ce vei gândi pe voie ț'a fi“, „fruntea preste tot de ți să va clăti, cuvinte rele vei auzi“, „strânceana dreaptă de să va clăti, un cucon va dobândi“, „strânceana stângă de să va clăti, sațiu de bucate spune“, „spâncenile amândoâ diodată di să vor clăti, veselie spune“, „între sprâncene de să va clăti, un prieten va veni și te vei bucura“, „nasul preste tot de să va clăti, boierie vei avea“, „lumina ochiului drept de să va clăti, sănătate spune“ (ff. 1-6).

Viitorul îl preocupă foarte mult pe cititorul nostru din trecut (oare nu este la fel și astăzi?), căci cere să se copieze pagini despre interpretarea noițelor de pe unghii: „De vor fi noițele albe pe unghiia degetului celui mare, făgăduiește noroc în oaste sau la însurăciune sau în casă; iar de vor fi în mijlocul unghii iară negri, ori în ce loc ar fi, tot din împotrivă“. Sau: „semne albe de vor fi pe degitul cel din mijloc, arată noroc la stare casei, iar celi negri îngrozesc căderi în boale și moarte“ (f. 7). Îngrozirea sperie și împietrește creștinul care se încrede în superstiții pentru a desluși tainele zilei de mâine.

Tot în această categorie se înscrie și prevestirea timpului în funcție de ziua în care va pica Nașterea Domnului. Zi importantă pentru creștinul pravoslavnic, Nașterea Domnului așază lumea pe făgașul cunoașterii, întrucât „a cunoaște“ presupune a îmblânzi forțele răului, a le face favorabile prin diferite ofrande. Dar mai înseamnă și a se pregăti pentru ceea ce poate fi rău, a învăța să supraviețuiască în vremuri tulburi. De va fi într-o duminică Nașterea Domnului, atunci creștinii vor avea „iarnă îndoită și rece“, „toamnă vânturoasă“, bună „șerpilor peire, oilor scădere, poame multe, miere multă, grău puțin, dobitoacelor și hiarelor înmulțire“, dar nu și pentru oameni care se vor stinge în boli și suferințe. La fel de neprielnică se anunță ziua de luni, care aduce moarte mare printre „bătrâni, boieri, ostași“ și în care chiar împăratul va da ortul popii. Ziua de miercuri se arată prielnică cu „poame multe, miere multă“, dar unt puțin. Joi aduce „unt de vacă mult și bun“, miere puțină, grâu mult și vară ploioasă și frumoasă. Nașterea Domnului cazută într-o zi de vineri aduce „vin puțin, unt puțin“ și „dureri de ochi și boale de gură și de cel perit, mulți vor fi bolnavi“. În timp ce sâmbăta prevestește „roade de mijloc“ și „vrajbă între oameni“. Untul, grâul, mierea rezumă trebuințele de bază ale norodului; dacă acestea vor fi din belșug, atunci norodul va trece cu bine peste toate, dar dacă natura va fi zgârcită cu produsele de bază pentru supraviețuire nu poate fi decât rău. De aici se nasc spaimele bolilor teribile, ale morții secerătoare, ale invaziilor și ale războaielor.

Spaimele domină norodul, alimentând frica de tot și toate. Printre aceste frici se numără și evreul, speculantul, neguțătorul, înșelătorul, cel care l-a vândut pe Hristos. Și dacă l-a vândut pe Isus pentru câțiva galbeni, atunci este capabil de orice. *Tâlcul celor douăsprezece vineri* redă semnificația celor douăsprezece vineri din an, devenite sfinte prin încărcătura lor simbolică. Dar explicarea lor este precedată de relatarea despre vechea și seculara pricină dintre creștini și jidovi, o poveste care n-avea cum să lipsească dintre lecturile oricărui creștin pravoslavnic (f. 11). În epoca de care vorbim, evreul este cârciumarul,

negustorul, telalul, spițerul, cel care se interpune între creștin și consum, păcălind pentru a strânge avuții și arginți. Din amvon până în Divan, ovreiul este prezentat ca un teribil pericol de care orice creștin trebuie să se teamă. Tensiunile sunt inerente, fricile se amestecă atingând deseori spaimele imaginare ale terorii. Cronica Ghiculeștilor reține o astfel de spaimă care aprinde târgul Onițcani din ținutul Orhei, în 1726, când un copil de creștin ar fi fost sacrificat de evrei spre a-i fi folosit sângele în diverse ritualuri: „pentru ca să ungă cu acest sânge pleoapele noilor născuți ai neamului lor, precum și pragurile ușilor și să facă aghiazmă evreiască, pe care o pun în azima lor și o mănâncă din superstiție". Tabloul supliciului descris de cronicar este atroce, mai ales dacă ținem cont de faptul că victima este un copil, lăsat să moară în chinuri groaznice. Prin judecata publică înfăptuită de Mihai vodă Racoviță, povestea face înconjurul Moldovei, alimentând spaimele creștinilor și sporind ura împotriva evreilor[1].

Tot astfel, ca o lectură obligatorie, se regăsesc și descrierile vieții de dincolo conținând povestea înfricoșătoare a spaimelor iadului. *Când vru Maica Precistă să Vază muncile unde să muncesc păcătoșii* sau *Divanul pentru judecata lumii* îl avertizează pe creștin de ceea ce îl așteaptă dacă drumul său este presărat cu păcate lumești. Or, diavolul pândește, îndemnând la desfătările lumești și la necredință. Ce spaimă poate fi mai mare ca focul iadului? „Din veci, de când am intrat aici, n-am văzut lumina, nici spre ceriu n-am putut căuta, să vedem lumina soarelui, și zăcem prin smoală și prin păcură", se jelesc păcătoșii întâlniți de Maica Domnului (f. 14). Judecata de Apoi este spaima oricărui creștin, dominând viața de fiecare zi. *Precista,* cum este desemnată în manuscrisul nostru, lăcrimează pentru sărmanii creștini păcătoși, cerând iertare în numele lor Domnului. Or, acest rol important de mijlocitor este recunoscut și folosit

---

1. *Cronica Ghiculeștilor. Istoria Moldovei între anii 1695–1754*, ediție îngrijită de Nestor Camariano și Ariadna Camariano-Cioran, Editura Academiei, București, 1965, pp. 239–245.

de lumea creștină, rugile îndreptându-se cu predilecție către Maica Domnului. Ea este, prin excelență, călăuza prin labirintul spaimelor de tot felul. Creștinul născut păcătos se teme de moarte, așa cum se teme de Judecata de Apoi.

Epidemiile de tot felul sunt încă spaime cotidiene. Suntem în epoca în care ciuma revine și perturbă viața creștinului, luându-i semenii, producând panică, teroare, insecuritate. De aici popularitatea de care se bucură Sfântul Mare Mucenic Haralambie. Acestui sfânt îi sunt dedicate pagini întregi de stihuri și de povești, iar moaștele sale, păstrate cu sfințenie la Miclăușeni și la Râșca, sunt scoase deseori de ierarhii Bisericii și plimbate prin țară pentru alungarea ciumei sau pentru potolirea secetei.

Zodiacul este un instrument în cunoașterea și îmblânzirea viitorului, pentru că el oferă tuturor explicații despre pașii făcuți pe cărările vieții. Fiecare zodie primește explicații numerologice și prevestiri bune sau rele în funcție de pozițiile astrelor și de zilele săptămânii. Unele zodii se ascund sub denumiri „naturale“: Taur – Vițel, Fecioară – Fata, Scorpion – Scorpia, Balanța – Cumpăna, Săgetător – Vânător, Capricorn – Cornul de Capră, Vărsător – Udială. Dar prezicerile se concentrează tot asupra destinului colectiv marcat de nevoile cotidiene: securitate, sănătate și hrană. „De va tuna în numărul berbecelui despre răsărit, va fi război și tăere multă; hiarele pământului vor fi multe și spre stricare; vor fi războaie; rane și pagube vor fi multe; păine pre unele locuri; poame puține; semănătura se'ntârzie; nu va peri în pruncie nici cei mici; moarte și scădere și celor ce călătoresc pre ape, multora înecare.“ O imagine apocaliptică este transmisă prin intermediul astrologiei. Fiecare semn zodiacal se concentrează asupra deslușirii lucrurilor ascunse și neștiute din viața ce va să fie. Doar că această artă a divinației astrologice nu este accesibilă tuturor. Chiromanția, ghicitul în cărți sau bobi par a se bucura de mult mai mult succes. Se alătură interpretarea viselor, mult mai la îndemână, dar la fel de utilă în îmblânzirea spaimelor diurne.

Dintr-o astfel de „carte“ nu aveau cum să lipsească doftoriile meşteşugite. Reţete cercate sau doar auzite sunt copiate şi oferite spre întrebuinţare doritorilor cuprinşi de dureri de dinţi sau de şale, bolnavi de lingoare sau „de cel perit“, plini de păduchi sau de paraziţi de tot felul. Doftoriile sunt destinate oamenilor, dar şi dobitoacelor din ogradă, fiindcă şi ele sunt importante pentru supravieţuire.

Oameni şi dobitoace

La începutul secolului al XIX-lea, peisajul diferă foarte mult de cel cunoscut nouă astăzi. Pădurile şi crângurile acoperă mare parte a zonei de deal şi munte. Peisaje mirifice se deschid sub ochii călătorului ostenit de drum şi de câmpiile întinse şi aride din sudul ţării. Dar aceste păduri ascund necunoscutul, pericolul, stârnesc frica, temerea. Dacă un călător ostenit scăpă de tâlhari, îl aşteaptă întâlnirea inevitabilă cu jivinele pădurii. Dacă s-a strecurat în tăcere pe cărările de munte, ferindu-se cât se poate de hoţii de drumul mare, întâlnirea cu lupii sau cu urşii ţine doar de noroc. Lupii sunt monştrii care populează pădurile de cum dă prima zăpadă şi care alimentează temerile tuturor. Prins între zăpezi, călătorul trebuia să aibă cai buni şi ageri, care să alerge mai repede decât haitele înfometate; caii trebuie să fie obişnuiţi cu urletele şi cu atacurile, astfel încât să nu se lase speriaţi de întâlnirile de prin pustii.

Agresivitatea, îndrăzneala, precum şi rapiditatea au dus la apariţia unor legende pe care le colportează orice călător singuratic aflat pe drumurile şi prin pădurile valahe; se nasc şi legende urbane. Prin 1850, pe malurile Prutului circula o poveste terifiantă: cică într-o iarnă un ţăran şi-a pus în sanie soţia şi cei patru copii, plecând cu treburi într-un alt sat. Dar dacă sania mai era cum era, caii nu erau nici prea iuţi, nici prea puternici. Ieşit în câmpie, ţăranul se pomeni urmărit de o haită de lupi ce se apropiau mai repede decât ar fi putut să zboare sania. Ce ar fi putut să facă: să se lase pradă fiarelor sau să

câștige timp sacrificându-i pe unii dintre membrii familiei? Și se gândi la sine și mai puțin la odrasle… Mai întâi fu aruncat cel mai mic, câțiva lupi se opriră… dar haita își urmă drumul. Și când fiarele se apropiară iarăși de sanie, urmă un alt copil… câțiva lupi se opriră, dar ceilalți își continuară goana… Și urmă un altul… Urletele disperate ale mamei n-avea cum să le audă în iureșul unei lupte pe viață și pe moarte. Și chiar dacă le-ar fi auzit, i-ar fi cerut să se arunce ea… dacă ar fi avut curajul… În sat, ajunseră cu bine doar țăranul și mama împietrită de groază… Primul drum fu direct la vătaf, cerându-i să-l pună în lanțuri pe tatăl criminal. Judecata însă, analizând circumstanțele și punând în balanță câștigul și pierderile, îl absolvi de orice vină (*CS*/5, 633).

Realitatea pare a fi la fel de înspăimântătoare, întrucât mulți lupi și urși coboară prin sate și nu se lasă speriați de nimeni și nimic. Or, dacă pădurile și iarna le aparțin de drept și de fapt, prezența lor prin curți, prin coșare sau prin odăi contribuie la construirea unui teritoriu imaginar al fricii. De pildă, anii 1837 și 1838 par a fi dedicați lupilor. Pe 12 iunie 1837, un lup turbat intră în satul Băicoi, județul Prahova, atacă pe un anume Costache străjerul, care se afla în uliță, și se refugiază sub patul unui alt localnic, găsindu-și acolo sfârșitul, omorât de sătenii speriați (*Cantor de Avis*, 18). În alt an, un lup turbat bântuie prin satul Vânători, județul Vlașca, rănește trei localnici și se refugiază în satul vecin. În mai, apare în Ciumați, județul Ilfov, atacă un țăran aflat la câmp și mai mulți boi care, îmbolnăvindu-se de turbare, mor la scurtă vreme (*Cantor de Avis* 3, 10, 14 martie, 28 mai 1838). La Bratovoești, județul Argeș, pe înserat, lupul intră direct în coșar, fără teamă, flămând și dornic să-și potolească foamea. Fiul, trimis de tată să alunge lupul, încearcă să se apere, apucându-l de urechi. Lupta este inegală, tânărul neavând forța necesară de a se opune fiarei. Îl salvează ceilalți săteni, care, alertați de strigătele membrilor familiei, se grăbesc să intervină. Scapă vitele din coșar, dar capul și mâinile îi sunt pline de răni grave (23 februarie 1838). Alt lup avea

să apară tot noaptea, la Smedeni, județul Dolj, tot în coșar, la Radu Radovi, și povestea se repetă: „auzind câinii lătrând și o vacă zbierând, au ieșit numitul afară și au mers de-a dreptul la ușa coșarului". Radu folosește aceeași tactică: apucă lupul de urechi și-l doboară la pământ. Are mult mai multă forță decât tânărul din Bratovoiești și reușește până la urmă să-l omoare. Mâinile sfârtecate vor avea însă nevoie de îngrijiri multă vreme (10 martie 1838).

Multe dintre aceste întâmplări vor fi fost povestite și repovestite iarna, la gura sobei, stârnind admirație și teamă, respect și furie, îngrozind pe copii, pe femei și chiar pe cei mai iscusiți vânători. Astfel de povești vom găsi la Radu Rosetti sau la Nicolae Suțu, ambii vânători pasionați și buni povestitori care notează istorisiri minunate în care fiarele pădurii devin personaje principale.

Adevărul este că strigătul „lupii, bă..." trezește oricând fiori de groază. Pentru îmblânzirea acestor monștri, țăranii țin Martinii de toamnă și Martinii de iarnă, Filipii de toamnă și Filipii de iarnă; se pierd în ritualuri și datine de Lăsata Secului, de Crăciun sau de Sfântul Andrei. Toată luna lui noiembrie, premergătoare iernii, este una dedicată lupului și unor ritualuri de domolire a sălbăticiei fiarei. Cu 13 noiembrie (Ziua Lupului) se deschide „anotimpul" interdicțiilor de tot felul: femeile nu au voie să toarcă, iar sărbătoarea trebuie ținută cu sfințenie, pentru a nu chema lupii. Mai apoi ușile și ferestrele se ung cu usturoi, și o funie întreagă este atârnată de grindă pentru a îndepărta cu forța ei apotropaică orice spirit, orice rău. Animalele de prin gospodării sunt adevărata bogăție, care ține și hrănește familia. Pentru aceste animale se înalță rugi către cer și se urmează tradiția când vine vorba de alungarea fiarelor sălbatice. Ciobanii și țăranii de la poalele munților intră în jocul naturii, respectând timpul animalelor și temându-se de forța lor. În ianuarie, de Filipii de iarnă, femeile nu au voie nici măcar să se spele pe cap în zilele de 29 și 30, nici să toarcă, nici să țească, ci doar să lege toporul de coș și să se roage pentru ferirea

caselor de invazia lupilor. Căci lupul, asemenea șarpelui, este veninos, iar mușcătura sa nu poate semăna decât moartea. Descântecele se înalță către cer prin invocarea sfinților Cozma și Damian, iar apa neîncepută pusă pe rană aduce vindecarea[1].

Prin lumea sonoră a comunităților: clopotul și toaca

Peisajul sonor al acestei epoci diferă de ceea ce auzim astăzi. Zgomotele se clasează diferit, în funcție de utilitate, sensibilitate, timp. Clopotele sunt, în această epocă, instrumente indispensabile derulării vieții cotidiene. De altminteri, ele bat ritmul vieții și anunță trecutul morții. Alain Corbin arată într-o minunată carte importanța clopotelor în derularea vieții cotidiene și luptele comunităților de a perpetua cântecul lor, chiar și în vremuri de furie revoluționară[2]. Membru al unei comunități, clopotul pătrunde prin glasul său în case, palate, bordeie, conace, măsurând timpul și călăuzindu-l pe bunul creștin în labirintul diurn, avertizându-l de pericolele din timpul nopții.

Clopotnița este un obiectiv capital, un turn de veghe, un turn al timpului, un turn vizual care vestește întotdeauna ceva. Importanța ei e dovedită de numeroasele investiții financiare care se tot fac de-a lungul vremurilor. Mănăstirile și bisericile investesc sume importante în facerea și refacerea clopotelor și a clopotnițelor. De altminteri, lăcașurile de cult nu se pot considera terminate fără aceste instrumente sonore. Clopotele și clopotnițele sunt, în același timp, obiecte de prestigiu pentru care se alocă sume foarte mari. Ctitorii, când purced la ridicarea unui lăcaș de cult, se gândesc la turnarea unor clopote cât mai mari, cât mai costisitoare, cât mai grandioase, cât mai sonore. Și, pentru că au investit financiar și afectiv, numele ctitorilor apar săpate în bronzul clopotelor. Iată inscripția de pe clopotul de

---

1. Emanuela Timotin, *Descântecele manuscrise românești (secolele al XVII-lea–al XIX-lea)*, Editura Academiei Române, București, 2010, p. 291.

2. Alain Corbin, *Les cloches de la terre. Paysage sonore et culture sensible dans les campagnes au XIX^e^ siècle*, Flammarion, Paris, 1994.

la mănăstirea Colțea: „Prin foc m'a topit IOHAN Baptist Dival din Wiena, și m'a turnat la anul 1714. Sună'l și resună'l! Clopotul ne îndeamnă a slăvi Sf. Troiță, care clopot s'a făgăduit și s'au închinat Bisericei Marilor archierei, de Dumnealui jupân MIHAIL CANTACUZINO, marele spătar, întru vecinica pomenire Domniei sale și tot neamul. Leatul 7222"[1].

Locuitorii satelor și ai mahalalelor își organizează activitatea diurnă și pe cea nocturnă ghidându-se după dangătul clopotelor. Ele anunță începutul slujbelor, utrenia și vecernia, din ziua de Paști sau din zilele de sărbătoare, anunță, cu jale, moartea și vestesc, cu bucurie, viața. Glasul clopotelor este foarte util pe vreme de război sau de revoltă, de epidemii sau când izbucnesc incendii. Sonoritățile felurite transmit evenimente diferite. Când clopotele sunt trase trei nopți la rând se cere ajutor cerului și divinității pentru aflarea celor care au prădat comunitatea, de pildă. Când sunt trase în timpul unei ploi cu grindină, se invocă mila puterii divine spre potolirea furtunii distrugătoare de recolte. Sau sunetul clopotelor trase în Vinerea Paștilor se înscrie în seria ritualurilor fertilității, când fecioarele comunităților iau cu asalt clopotnița și trag clopotele pentru a se obține o bună recoltă de cânepă. Pe vremea invaziei de lăcuste din timpul domniei lui Constantin vodă Mavrocordat, clopotele sunt trase spre îngrozirea vietăților: „într-o zi s-au pornit pin Eși și, de mulțimea lor, soarile nu să vidè", povestește cronicarul la anul 1748. Drept pentru care domnul poruncește „ca să facă rugă și să tragă toate clopotile cele mari, că doar s-or spărie să fugă". Rezultatul n-a fost însă cel sperat: „în zădar s-au ostenit, căci era urgie lui Dumnedzău"[2].

Comunitățile se mândresc cu clopotele lor, care trebuie să fie mari și să fie auzite cât mai departe. În Țara Românească, clopotul de la mănăstirea Cozia, mare cât o „claie de fân", ar

---

1. Alexandru G. Găleșescu, *Eforia Spitalelor civile din Bucuresci,* București, 1900, p. 579, nota 2.
2. Pseudo-Enache Kogălniceanu, *op. cit.*, p. 39.

fi trebuit să aibă sunetul cel mai puternic. Legenda spune însă că n-a ajuns să bată și să fie auzit în satele și pe moșiile din zestrea mănăstirii, strivit fiind de propria greutate (Zanne, VI, 66). „Când tragi clopotele la Hotin se aude la Ismail“, spune un proverb, reținând puterea sunetului care merge de-a lungul Nistrului și ajunge la Dunăre (Zanne, VI, 153).

Când au loc revolte populare, clopotele sunt folosite pentru a aduna mulțimea. La 21 mai 1753, când mitropolitul Neofit Cretanul are nevoie de sprijinul popular pentru a se opune lui Matei vodă Ghica, cere să se tragă clopotele: „mitropolitul țerii, Neofit, țiind partea boerimii române, de odată a poruncit să tragă clopotele și, strângând tot norodul Bucureștilor, a luat crucea în mână și a strigat: «Urmați-mi»“[1]. Norodul se folosește de glasul clopotelor pentru a-și striga nemulțumirea, pentru a vesti răzmerița, pentru a cere dreptate: „norodul, nemaiputând suferi, s'a strâns la Mitropolie și, trăgând clopotele, s-au sculat toți Bucureștii cu împotrivire, strigând să li sloboază pe boieri de la închisoare că, de când i-au închis pe dânșii, s'a prăpădit țara de nedreptăți“, povestește Mihai banul Cantacuzino evenimentul din vremea lui Ștefan vodă Racoviță[2]. Astfel de întrebuințări ale clopotelor sunt destul de frecvente, iar mitropolitul, vodă, boierii, norodul se folosesc de vocea lor pentru a obține solidaritatea necesară victoriei.

Căderea în uitare a unui astfel de instrument, care decenii la rândul și-a făcut datoria de vestitor, se tranformă în deriziune colectivă. Clopotul din turnul mănăstirii-spital Colțea trece printr-o astfel de prefacere. Căzut la pământ în urma cutremurului din 14 septembrie 1802, clopotul Colței este abandonat în grădină; repus în funcțiune pentru scurtă vreme, clopotul capătă importanța de altădată, când vestește încoronarea domnitorului Gheorghe Bibescu la 1 ianuarie 1843, pentru ca apoi să fie din nou abandonat printre buruieni. Uitat, dar și

1. Mihai banul Cantacuzino, *Genealogia Cantacuzinilor*, ediția Nicolae Iorga, Minerva, București, 1902, p. 122.

2. *Ibidem*, p. 142.

din cauza amplasării sale în Turnul Colței, clopotul nu mai înseamnă nimic pentru bucureșteni. Iuliu Zanne consemnează în proverbele sale glumele care circulă pe ulițele mahalalelor pe seama bietului clopot ce ajunsese să desemneze ironic praful de pe tobă (Zanne, VI, 60). De altminteri, clopotul e amintit în descrierea diferitelor caractere: limbutul afemeiat „trage clopotele“, în timp ce muribundul se mai poate vindeca doar cu „zeamă de clopot“. Chiar și frânghia clopotului e întrebuințată: cu ea se fabrică farmece felurite. *O istorie pentru furi* din manuscrisul 1688 începe așa: „s-au furat de la un om patru boi, într-o noapte, și viind păgubașul la mine s-au rugat să-i dau vițișoare din frânghia clopotului și au plătit păgubașul și leturghie la biserică. Și slujindu-se și sfânta leturghie până a treia zi s-au găsit boii“. Cum? Cu ajutorul farmecelor: „cu câlții din frânghia clopotului au făcut trei lumânărele mici și li-au pus la icoană câte trile, aprinsă. Și cu toți casnicii lui au bătut metănii până au trecut lumânărelile de tot, postindu-să într-ace zi până în seară, la sfințitul soarelui“; și... boii apărură (f. 100).

Larma sărbătorilor

Provocarea zgomotului, prin orice mijloc, în zilele de sărbătoare devine o practică curentă. Numai că aruncarea pistoalelor sau slobozirea puștilor la Paște sau la Anul Nou, la Sfântul Vasile sau la Sfântul Nicolae duce la accidente mortale sau la incendii devastatoare. De Sfântul Nicolae, în iarna lui 1794, egumenul Neofit, de la mănăstirea Balamuci, județul Ilfov, amețit de vin și de aerul petrecerii, a luat pușca de pe perete, a ieșit afară și a tras, la întâmplare, un glonț „pentru harul sfântului Nicolae“. Glonțul a lovit mortal, tot din întâmplare, pe un oarecare Nicolae, lăutar și țigan al mănăstirii, aflat în curte (*U*/6, 551).

Sesizată în diferitele plângeri ale locuitorilor, deranjată de hărmălaia sărbătorii, temătoare de zgomotul puștilor și al pistoalelor pocnind în miez de noapte sau în zori de zi, domnia

cere și interzice deseori vânzarea prafului de pușcă, a gloanțelor și chiar a armelor. „Aici în București, fiind liniște, fără de trebuință este de a purta arnăutu arme, și de la toți să se ridice armele“, scrie vodă la 30 martie 1798, cerând marelui spătar, marelui agă și marelui cămăraș să dezarmeze toți arnăuții din politie (*U*/7, 487). Cinci ani mai târziu, alt domn, aceleași rele obiceiuri: „fiindcă unii dintre netrebnici fără nici o sfială îndrăznesc a arunca pusci și pistoale, noaptea și ziua, aici înlăuntru politiei, în mijlocul la atâta norod, care poate a se întâmpla și primejdie de moarte“. Se poruncește ca nimeni să nu mai tragă cu arme de foc, obicei categorisit drept „lucru fără de orânduială“. Porunca este dată în preajma Paștelui din anul 1803, când multe alte lucruri sunt oprite spre a asigura ordinea în cetate. Chiar și ursarii sunt opriți la porțile orașului, învinuiți că pricinuiesc *hatale*, sperie caii, adună lume multă fără rost (*U*/11, 471). Și ce hărmălaie mare și larmă se ridică atunci când orașul București se află sub asediul oltenilor lui Tudor Vladimirescu și al presupușilor apărători ai libertății eteriste, turbat și tulburat de „cântece oltenești“, de plimbări și de beții făcute în pocnetul puștilor și al pistoalelor, de tarafurile de lăutari ce chinuiesc parcă și mai tare viorile; „cu doi popi greci cântând pe urma steagului, cu niște sfinte moaște“, descrie Ioan Dobrescu cortegiul eterist intrat în București în primăvara lui 1821. Spectacolul oferit este înfricoșător: „iar alții sloboziia pușci, pistoale, încât îți lua auzul, plini de vin și de rachiu în toate părțile, încât îți era o grozăvie de crailâc a căuta asupra prea frumoșilor și lăudaților București. Și de atâte trăsnete de arme să făcuse nor deasupra orașului de fum“ (p. 352).

Treizeci de ani mai târziu, Divanul Domnesc încă trimite porunci către locuitorii de la Vâlcea, interzicându-le folosirea armelor de foc în oraș, spre a se feri astfel de incendii. Pentru ca un an mai târziu, același Divan să trimită măsuri necesare și urgente cu privire la păstrarea acelorași arme, lăsate mai totdeauna la îndemâna copiilor, producând accidente grave[1].

1. DJAN Vâlcea, Fond Prefectura Județului Vâlcea, 73/1831, 90/1832.

Că lucrurile nu s-au schimbat foarte mult o dovedește devastatorul incendiu din 1847, când, în zi de Paște, un oarecare a tras cu pistolul aprinzând orașul.

La cârciumă

Loc important al sociabilității, cârciuma adună o populație diversă, venită din diferitele colțuri ale țării și din cuprinsul Imperiului Otoman. Aici se schimbă informațiile, se discută și se dezbat problemele politice, aici se contruiesc și de aici se propagă răzmerițele. Ca și cafeneaua, unde vodă Caragea încearcă să interzică „vorbele ce nu se cade“ și „halturile“ și „felurile de scormonuri de cuvinte“, cârciuma îi reunește pe nemulțumiții din orice regim politic. Probabil aici și-au conceput autorii anonimi pamfletele aruncate în curtea domnească de la Iași și în curtea Mitropoliei în primăvara lui 1804. Pamfletele critică partida politică moldavă prorusă, în frunte cu vodă Moruzi și cu mitropolitul Veniamin (*U*/11, 30).

Așezată în mijlocul mahalalei, sau lângă biserica din sat, cârciuma tulbură deseori liniștea comunității. Arhivele vremurilor rețin numeroase plângeri ale vecinilor care îi cer neîncetat lui vodă să reglementeze funcționarea locurilor publice deschise zi și noapte. Aceeași situație se înregistrează și la Belgrad, unde plângerile se tot adună, dar fără a se rezolva nimic, în ciuda încercărilor lui Miloș Obrenovici de a limita accesul nocturn și mai ales de a stigmatiza cârciuma ca loc al viciilor și al imoralității[1].

Epidemiile aduc în centrul atenției toate aceste locuri publice, care sunt considerate focare de contagiune. Astfel, ele devin obiectul interdicțiilor. În 1813, în plină epidemie de ciumă, când vodă Caragea nu prea mai știe ce ar trebui interzis pentru a stăvili răspândirea bolii, cârciumile, hanurile, cafenelele se

---

1. Miloš Jovanović, „Taming the Tavern: Social Space and Government Regulation in 19th Century Belgrad“, în *Annual of Social History*, XVI, 3, 2009, pp. 57–67.

numără printre locurile vremelnic închise. Se interzice „adunarea“ pe la cârciumi, dar vinul poate fi cumpărat și băut acasă. Și dacă nu e adunare, atunci nici lăutarii n-au ce căuta, așadar și ei „să se poprească a nu mai umbla pă la cârciumi, a cânta“ (*U*/10_A, 952). Vinul nu-i bun dacă nu-i băut în mijlocul unei companii. Așa că pitacul din iulie este reluat în august, când vodă strigă cu vehemență: „Dumneata, vel agă, când Spătăria poruncește dregătorilor săi și poruncile nu se pun în lucrare, acei dregători se numesc neurmători datoriei lor. Domnia mea într-atâtea rânduri ți-am poruncit, și prin grai, și în scris, ca cârciumile să se poprească de a nu se aduna într'însele oameni spre băutură, ci să închidă și să vândă fieșcăruia prin vase ca să ducă vinul la case și să-l bea [...]; împotrivă însă auzim că cârciumile sunt deschise, făcându-se fără sfiială într'însele adunări de oameni. Poruncește să puie negreșit în lucrare cele vestite, amenințând cu pedeapsa.“ Totuși, gustul vinului este mai puternic decât vădita pedeapsă, și chiar decât mirosul morbid al ciumei, căci vodă se vede nevoit câteva luni mai târziu să pecetluiască toate cârciumile și rachieriile politiei (*U*/10_A, 953-954, 972).

Pe la sate, cârciumile se ridică la fiecare colț de uliță. La 19 septembrie 1798, mitropolitul Dositei Filliti scrie vătafului Ursache din plaiul Novaci, județul Gorj, că ar fi primit jalbă de la egumenul Iosif al mănăstirii Polovragi că în sat ar exista vreo „douăsprezece cârciumi“ unde, „cu semeție“, sătenii ar vinde „vin i rachiu“ în ciuda „ponturilor“ existente care ar fi trebuit să acorde prioritate vinului mănăstiresc. La cercetare, cu aducerea forțată a sătenilor la judecata mitropolitului, se dovedește că cele douăsprezece cârciumi sunt doar trei. Dar când să jure, sătenii preferă să fugă, lăsând judecata „amestecată“ și supoziția că satul ar fi plin de cârciumi. Așa că vătafului Ursache îi revine misiunea de a face o anchetă la fața locului, și, de va descoperi mai mult de trei, are voie să taie cepurile și să pecetluiască buțile cu vin, iar vinovații să fie trimiși la București spre a fi pedepsiți[1]. Să nu ne închipuim că pe mitropolit îl

1. BAR, Fond Documente Istorice, MDCLXXIX/361.

deranja foarte tare alcoolismul din lumea rurală. Douăsprezece cârciumi într-un sat pare enorm și chiar este foarte mult, făcând, de fapt, concurență cârciumilor mănăstirii Polovragi. Or, deverul mănăstirii este mult mai important decât sănătatea nației. Pe de altă parte, această stare de fapt ar trebui pusă pe amplasarea satului Polovragi, aflat, probabil, la întretăiere de drumuri, loc de adăpat pentru ciobanii care urcă și coboară cu oile la munte și de la munte, loc în care se intersectează cărările diferiților călători, în apropiere de târguri, menziluri și iarmaroace. Altminteri, în această perioadă, când populația satului nu poate depăși mai mult de 200 de locuitori, cu copii și femei, 12-13 cârciumi pare mult. Este adevărat că vinul nu se vinde în cantități mari și nici pe o durată foarte mare. Documentul este din septembrie, când are loc culesul viilor; cârciumile s-au ridicat ad-hoc și vor dispărea treptat, pe măsură ce vinul se sfârșește. Mai este de remarcat și jocul dublu al Bisericii, care înfierează prezența norodului la cârciumi, cu „băuturi bețive“ ca un păcat și o atingere a moralității publice, dar care este în același timp furnizorul principal de alcool.

Regăsit mai peste tot, alcoolul este parte directă a oricărei forme de sociabilitate. În saloane, la soarele, la iarbă verde, la cluburi, dar cel mai adesea la cârciumi, alcoolul e consumat la orice întâlnire. Doar în rândul norodului și doar la cârciumă se petrec cele mai multe excese. Doar norodul este în stare să bea peste măsură, transformând cheful și voioșia în orori.

Asemenea descrieri nu sunt specifice românilor, pot fi regăsite mai peste tot, iar Thomas Brennan, un foarte cunoscut cercetător al sociabilității din jurul cabaretelor, le inventariază trecând peste stereotipia specifică oricărei epoci. Alcoolul este parte a unei sociabilități populare necesare, care nu devine alcoolism decât în secolul al XIX-lea[1].

---

1. Thomas Brennan, *Public Drinking and Popular Culture in Eighteenth-Century Paris*, Princeton University Press, Princeton, 1988.

De la trăsură la birjă

Caretă, droșcă, trăsură, butcă, rădvan, fiecare denumire spune o poveste despre o epocă în care folosirea acestor mijloace de transport nu ține numai de utilitate. Mersul în trăsură este un alt semn de distincție socială. Iar trăsura este un indicator în aparatul de reprezentare. Investiția făcută într-o trăsură face parte din logica prestigiului. Un mare boier, dregător la curtea princiară, nu poate avea o trăsură oarecare, ci pe cea mai aleasă și cea mai bogată dintre toate. Acesta este, de altminteri, și mesajul transmis meșteșugarilor și negustorilor. Grădiștenii (Maria și Manolache) vor o caretă „înăuntru cu catifea de lână roșie, p'afară cu o vargă de auru și cu una verde, să aibă floricele și dricu să fie iar asemnea roșu". În 1780, roșul este la modă și, din mimetism, și alți boieri le cer negustorilor să li se îndeplinească aceeași dorință; „văpseala butcii să fie roșie", scrie și Amza Jianu slugerul, când comandă o butcă pentru noră-sa. Butca trebuie să semene cu cele făcute la Viena, „numai drugi să fie modă ca de Beci" și, de se poate, „să nu fie la altul asemenea"; „frumoasă și țapănă", cere și șetrarul Ioan Oteteleșanu. Marele stolnic Ion Brăiloiu descrie și mai precis acest obiect de aparat când compară trăsura cu femeia. Așa cum se iese în lume cu o femeie frumoasă pentru a atrage priviri și a transmite un mesaj, la fel se întâmplă și cu trăsura, care trebuie să spună ceva despre posesorul ei. Ioan Oteteleșanu vrea o „butcă nouă, nu vreo coptură veche și sulemenită ca cele neveste bătrâne, știrbe și sulemenite, ci să fie tânără și frumoasă". Urmează descrierea acestei trăsuri, așa cum și-o imaginează boierul, având totuși în minte modelele care umblă deja pe Podul Mogoșoaiei: „postavu să fie verde, și denapoi să aibă doi oameni loc a șădea pă lădiță, iar dinainte să aibă scaun umblător când va fi trebuință să poată șădea și pă scaun alți doi oameni; burdufu să fie nalt și coroana cea de deasupra să aibă acel meșteșug să să sloboaze până aproape de burduf ca să nu zbicească ploaia, și să aibă două sticle mai mici și la coroană ca să să vază înainte când se va slobozi și perdele, după obiceiu; scările să fie ca la

caretele cele englezești, să să închiză subt butcă, și la picere jos cu lădiță pentru a pune în călătorie tipsii, talere și altele“[1]. Preasfinția sa episcopul Iosif al Argeșului are nevoie de o trăsură cu șase cai, pentru că umblă mult prin eparhie, și ajunge deseori și la București. Prin urmare, îl însărcinează, la 3 octombrie 1798, pe Constantin Hagi Popp să-i trimită un astfel de „car“, bun la toate[2].

Mersul pe jos este pentru mojic; boierul cel mare iese la plimbare sau merge la slujbă călare sau în trăsură: „nimeni, în afară de poporul de rând, nu iese din casă pe jos; un echipaj este atât un articol de primă necesitate, cât și unul de lux“, notează Thomas Thornton. Dar cum e mai bine, călare sau pe jos? Păi e rău și așa, și așa, iar călătorul trebuie să fie întotdeauna cu ochii în patru, deoarece „caii se înfundă uneori până la piept în câte o băltoacă de apă murdară“, care e din abundență pe ulițele orașului. Plus zdruncinăturile „pe care le înduri când umbli cu trăsura“ pe ulițele nereparate de ani. De aici, necesitatea masalalelor și a servitorilor numeroși care însoțesc obrazul de cinste spre a-i deschide calea și a sesiza pericolele ce-l pândesc la tot pasul (*CS*/1, 389). Drumurile, care sunt proaste peste tot, provoacă schimbarea trăsurilor în mod regulat. Arcurile, osiile, roțile se strică repede pe poduri și pe ulițe, prin noroaie și prin gropi, pe drumurile proaste și neîngrijite. Boierii și negustorii, locuitori ai orașului, nu se pot dispensa de acest vehicul atât de util. Condurii și pantofii, meșii și papucii s-ar afunda în noroaiele și în murdalâcul de pe ulițele orașelor, s-ar umple de baligă, care e peste tot, s-ar strica de la podinile neregulate, iar fustele și șalvarii s-ar îmbâcsi de la atâta praf.

Pe la 1810, boierii aveau o șleahtă de feciori în spatele butcilor; unii vor fi fost zdrențăroși, alții vor fi primit uniforme și livrele care să-i deosebească de ceilalți. Gătiți nevoie mare, cu haine strâmte, după modelul ostășesc, copiind de fapt uniforma

1. N. Iorga, *Scrisori de boieri...*, ed. cit., pp. 5, 9, 10, 6 decembrie 1780, 12 februarie 1781, 15 decembrie 1784.
2. BAR, Fond Documente Istorice, DCCXLI/179.

armatei ruse, unii pe a husarilor, alții pe a cazacilor, acești feciori au atras de îndată nemulțumirea armatei ruse, prezentă în principate, care amenință cu necinstirea boierului și trecerea la recruți a feciorului prins astfel gătit pe capră. „Boier, sau orice stare a fi, nu este volnic să-și poarte feciorul înapoia butcei îmbrăcat în haine strâmte și cu semne de uniformă ostășească asupra lui“, sună o poruncă domnească din 19 aprilie 1810, care încearcă să oprească portul uniformelor de inspirație militară. Gulerele roșii și verzi, uniformele de husari se numără printre preferințe. Vodă, sub presiunea ocupantului rus, amenință: „stăpânul se va ridica la caraulă și se va ține închis, două luni numai pe pâine și apă, iar vizitiul, de va fi cu butca sau caretă, după ce se va bate cumplit, se va da în slujbă, între recruți“ (*U*/11, 907). Săracii vizitii vor fi fost pedepsiți, dar stâpânii lor, obraze de cinste ale politiei, nu credem să fi fost supuși unui tratament atât de dezonorant.

Mersul în goana cailor stârnește alte nemulțumiri, nu numai trecătorilor, ci chiar și celor care se află în trăsură. Iarna, săniile alunecă rapid, măturând totul în cale: „fiindcă este lucru de multă primejdie întâmplătoare a umbla sănii tare în alergătura cailor pe ulițele Bucureștilor, unde nelipsit se află norod de oameni umblător, iată poruncim dumitale“, scrie Mihai vodă Suțu la 14 decembrie 1783, adresându-se marelui agă. Acesta are misiunea de a transmite citadinilor porunca lui vodă și de a le cere „a umbla încetu, cu sfială“, pentru a evita accidentele (*U*/1, 517). Dar porunca asta s-a tot repetat, fără să fie băgată prea tare în seamă. Pe 17 aprilie 1804, lucrurile nu se schimbaseră foarte mult, vizitii „netrebnici“ și cu „rău nărav“ gonesc pe ulițele orașelor cu butca, carâta și căruța, „călcând oameni și muieri“. Se dă ca exemplu un caz concret: vizitiul Lamotescului, care, în trecutele zile, „a dat peste o femee de au călcat-o și au fărâmat-o“. Un exemplu ca atâtea altele, care nu mai sperie pe nimeni, din moment ce la 4 mai 1805, pitacul este reluat, amenințările cu pedepse așijderea. Cine să asculte?! E nevoie să fie accidentat grav un ofițer al armatei ruse, unterofițerul Matfeiov, peste care trece în goană „vizitiul Domniei Sale, Atanasie

Comăneanul", ca să fie date și alte interdicții. Mai trebuie adăugat că, deși în butcă se afla și stăpânul, adică Atanasie Comăneanul, cel pedepsit pentru viteză este doar vizitiul, bătut la fața locului (*U*/11, 475, 476, 907).

Unii nu merg cu trăsura decât din dorința de comoditate, de care nu se bucură prea des. „Mi-ai scris dumneata că umblu comod în căruță", îi scrie negustorul Antonie Nicolanti mentorului său Constantin Hagi Popp de la Sibiu. Căruța este văzută aici ca simbol al lenii, afacerile cer deplasări rapide; „ci-mi scrii că mă gătescu comod, și îți scriu că plec în cutare zi și plec la zece zile" e un reproș care reflectă altă mentalitate, alt mod de a gândi. Antonie Nicolanti răspunde reproșurilor cu argumente de ordin practic: „de-a umbla călare putincioasu nu mai suntu"; așadar, ar avea nevoie de o căruță trainică, întrucât cea veche „s-au deznodat din toate închieturile". Trăsura rămâne un ideal, și nici nu vrea o trăsură oarecare, ci „o butcă cu șase telegari"[1].

Cu vremea, odată cu prefacerile prin care trece societatea, butca și trăsura rămân în șopron și lasă locul muscalului, sau, altfel spus, birjei de piață.

Birja lu' Conașu

Deși are grajd, rândași, cai și trăsură, Safta Otetelișanu folosește aproape zilnic birja publică. Condica de socoteli ne arată pe unde merg membrii familiei Otetelișanu, cât de des închiriază o birjă și cine sunt cei care o folosesc (BAR, mss. 893 și mss. 894). Una dintre cheltuielile zilnice ale acestei case este închirierea birjelor, a caretelor, a droșcilor sau a căruțelor. Cum ajunge un boier atât de mare – Iancu Otetelișanu – să închirieze zilnic o birjă, când acest vehicul este indispensabil la fiecare conac? Să fie mai rentabil?

Un drum cu birja pe ulițele mahalalelor bucureștene costă în jur de doi lei, alteori doi lei și câteva parale, alteori patru

1. D. Furnică, *op. cit.*, pp. 130–132, 14 iulie 1786.

lei și câteva parale. Când sunt treburi importante de rezolvat, care solicită prezența conașului, birja se închiriează și de două-trei ori pe zi. Birjele sunt chemate la biserică, să-i ridice pe conașul sau cocoana din vizită, alteori trebuie să-i ducă la Obor, la Măgurele, la Duhamel. Birjele duc în diferite locuri persoane din anturajul Conașului sau le aduc la conac. În epoca revoluționară, Conașul merge de mai multe ori „la Gazotti" (Spirea Gazzotti?). Când trebuie să ducă diferite lucruri grele la moșia de la Măgurele, cucoana Safta plătește o căruță, o caretă sau o droșcă. Chelarul cheamă și le plătește birja și celorlalți membri ai familiei. Pe 17 și pe 23 august 1849 se plătește o birjă pentru *Madame* Leiber cu 2 lei și 10 parale. Presupunem că aceasta ar fi camerista Saftei, fiindcă în aceeași casă se află și un „camardier". „Sâmbătă, 17 septembrie 1849: la birja care a fost cu coconu – 4 lei și 20 de parale." Cu birja e adus și doctorul, când unul dintre membrii importanți ai casei e bolnav, cum se întâmplă pe 26 și pe 27 mai 1848.

Birjarul, surugiul, muscalul, vizitiul sunt membri ai aceleiași profesii, dar nu toți au același statut. Vizitiul care aparține casei, Andrei, e uneori miluit cu rachiu sau cu pâine (are chiar o livrea cu mănuși, ca și feciorii din casă). Ceilalți nu sunt tratați cu aceeași familiaritate, ci cu o oarecare indiferență, fiindcă aparțin orașului sau își fac veacul pe drumurile de țară.

În această epocă, la mijlocul secolului al XIX-lea, birja este una dintre necesitățile zilnice. Conița și conașul se folosesc de birjă ca să ajungă rapid în locurile în care au treburi. Trăsura este scoasă din grajd când conașul pleacă în călătorie. Pare mult mai economic să închirieze o birjă de pe uliță decât să țină una în grajd împreună cu caii și să țină vizitii cu simbrie. În plus, o birjă trebuie întreținută; folosirea ei pe ulițele proaste ale orașului cere întruna reparații. Trăsura e dată la reparat încontinuu, să-i fie unse osiile, să fie vopsită și să-i fie drese felinarele sparte („miercuri, 15 septembrie 1848: fierarului la dresul trăsurilor, de la 1 iulie, 160 lei"; de „sâmbătă 1 ianuarie 1849: un arc dres la careta veche și la droșcă un fir, la osia denderăt și o scară, 22,20 lei"). Întreținerea cailor e de asemenea o povară, după cum reiese din socotelile casei. Se fac cheltuieli

nenumărate cu ovăzul și cu oțetul pentru cai, cu „untura pentru trăsură“ și chiar cu „undelemn pentru trăsură“, cu diferitele „șurupuri“, când trebuie reparată, sau cu felinarele, cu târnurile pentru curățat; plus plățile pentru cei trei „rândași“.

Ne îndreptăm către o societate din ce în ce mai urbanizată, cel puțin în zona centrală a orașului și printre cei înstăriți, care se leapădă de vechile obiceiuri aristocrate și care se așază într-o nouă lume. În 1850, Bucureștiul are birje ieftine și gata oricând de drum, distanțele nu sunt prea mari, iar șoselele sunt acceptabile în zona centrală. Treptat, birja devine indicatorul unui statut social.

Sindrofii, ziafeturi și petreceri

Hore și lăutari

„Un om plăcut, pentru multe femei,
este acela carele într-un bal joacă totdeauna
și nu se odihnește niciodată...“

Mihail Kogălniceanu

Când, în 1814, Tache Merișescu ajunge într-un sătuc de pe lângă București (Cioplea, probabil), muzica reușește să-l lege de grupul fetelor și al femeilor ce se pregătesc de nuntă. Logofețelul Tache, fiul de numai 17 ani al negustorului de vite Foti Merișescu, are vocea plăcută și dezmiardă auzul țăranilor cu versuri cunoscute doar la București. În memoriile acestui boiernaș, muzica este intrinsec legată de sociabilitate. Primit cu ospitalitate într-o casă plină de fete, scăpate pentru scurtă vreme de orice supraveghere, Tache le privește cu curiozitate și cu plăcere cum se pregătesc pentru nunta din sat. Se amestecă în jocurile lor, le ajută să se împodobească, se amuză, le ascultă cântând: „Ai Diană la poiană / Să săpăm o buruiană, / Buruiana macului, să o dăm bărbatului / Să să ducă dracului“[1]. Versurile aparțin mediului popular, în care relațiile dintre lumea

1. ANIC, mss. 1773, f. 19r.

masculină și lumea feminină se construiesc și se deconstruiesc în permanență. Fetele sunt tinere, încă nemăritate, așadar fără experiența vieții de cuplu, dornice să placă, dornice să fie iubite și curtate, dar conștiente de lucrurile mai puțin plăcute într-o relație. Or, muzica și dansul permit o galanterie mult mai invazivă decât ar permite curtea propriu-zisă. Hora, nelipsită în zilele de sărbătoare și de duminică, dă voie trupurilor să se întâlnească. Înghițiți în cercul horelor, tinerii și tinerele își lasă trupurile să fie absorbite de ritmurile dansului; „cot la cot, plesneau din palme, iar când și când făceau o piruetă înceată, în ritmul muzicii, al cărui tempo însă a devenit tot mai iute, până când toți au început să danseze, să sară, să se învârtească și să-și plesnească palmele ca nebunii", povestește un englez fascinat de iuțeala mișcărilor (*CS*/1, 807-808). Vârtejul horei îmbie la senzualitate și la voluptate. Loc de întâlnire și loc de priveală în fiecare duminică, hora adună comunitatea tinerilor, căci dansul este doar pentru ei: „cei mai tineri joacă hora lor obișnuită până seara, dar așa de alene, încât abia de li se mișcă trupurile; mai puțin joacă dansul care se cheamă brâul, care cere mai multă mișcare de corp, mai ales agilitate și ropăială de picioare". Mărturia îi aparține lui Constantin Caracaș, medic al capitalei între 1800 și 1828, mai puțin interesat de ritm, cât de mișcare, atât de benefică pentru sănătate. Tot el ne informează că la horă se merge până și în timpul iernii. Dar dacă vara tinerii își delimitează teritoriul printr-un „umbrar" special amenajat, iarna dau buzna în cârciumi, împărțind cu ceilalți nu numai spațiul, ci și băutura, duhorile rele, moravurile proaste[1]. Hora fiind, așadar, a tinerilor, contribuie la exprimarea cu galanterie a sentimentelor proprii experienței juvenile. Gesturi, îmbrățișări, șușoteli, ciupituri, atingeri, totul pare permis când trupurile sunt inseparabil înlănțuite în mișcările dansului. De aceea, femeile măritate sunt excluse și exilate în masa privitorilor. Trupurile nu le mai aparțin, iar experiența

---

1. C. Caracaș, *op. cit.*, p. 112.

dansului ar putea stârni gelozia soților și cleveteala vecinilor. Intrarea femeilor în horă este marcată de anumite interdicții și are nevoie de acordul celorlalți.

Când intră totuși în horă, îndrăzneala e atât de mare, că întreaga comunitate privește, reține și condamnă: „au găsit-o la Tingani, jucând în horă fată mare și așa cu cosițe au adus-o la Cățel de au văzut-o toți oamenii câți s-au aflat șăzători la Cățel“. Mărturia aparține lui Toma, un sătean din Cățelu, județul Ilfov, ieșit în uliță când Manole și-a plimbat soția prin sat după ce avusese o aventură cu un bărbat oarecare „și fată mare s-au făcut, jucând în horă la Tinganul“[1].

Cântecul are o mare importanță în curtarea fetelor. Tache Merișescu cântă cu voioșie prin vii dragostea lui pentru Păuna: „Două inimi nu-mi dau pace / Amândouă silă îmi face / Mie numai una-mi place“. Versurile vor fi apoi cântate și în limba greacă. Alegerea nu este întâmplătoare, întrucât tânărul, instruit se pare, se află în compania unor cuconițe Băleanu. Vrea astfel să-și facă intențiile cunoscute, dar și cunoștințele, vrea să atragă atenția și reușește; „cine te-au învățat cântecul, mi-au zis tot grecește“, povestește cu mândrie[2]. În aceeași epocă „Frumoasă vecina noastră“ este cântat cu asiduitate sub multe ferestre, iar „naturalele de fir“ împodobesc atâtea rochii, că devin legendă[3]. În timp ce „Aolică, dică Floare“ varsă venin peste rănile sufletești ale tinerilor neconsolați, ce „bătuți de vânt și arși de soare“, „cu bășici la picioare“, așteaptă un semn de la o ibovnică nehotărâtă[4]. „Chip frumos“, „puică“, „dragoste“, „trandafiri“, „foc“ sunt cuvinte preluate de lăutari din limbajul cotidian și cântate la horele din timpul sărbătorilor. Cuvintele îi inspiră și pe îndrăgostiți, și pe lăutari, care, cu toții, cântă în versuri alte și alte iubiri, amintind necontenit inima, patima, văpaia, focul, neliniștea, dorința, ardoarea, durerea, disperarea.

---

1. BAR, Fond Manuscrise, mss. 634, ff. 116^{v}–119^{v}, 20 ianuarie 1767.
2. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 1773, f. 22^{r}.
3. G. Dem Teodorescu, *Poezii populare române*, București, Minerva, 1982, p. 376.
4. *Ibidem*, p. 356.

Muzica nu este doar apanajul țăranilor. Inspirați de *Erotocrit*, poemul care a contribuit mult la redefinirea eticii iubirii, boierii folosesc cu larghețe tarafurile de lăutari. Pentru a rămâne în contextul acestui început de secol, aș aminti doar de spectacolele nocturne care au răscolit mahalalele pe vremea lui Alexandru vodă Ghica. În frunte e chiar domnul, care „dăzmierde pă nevasta lui Pavel“ prin mahalaua Colentinei cu „plimbări de lăutari“[1], făcând să răsune, noapte de noapte, ulițele de cântece și de chiuituri, de veselie și de țipete, de lătrat de câini și de focuri de pistoale. E urmat de beizadea Costache Caragea, de fiul său Iancu, de Bărcănești sau de Bărbucică Caragea[2]. Pe buzele tuturor se citesc vorbe care amintesc de voluptate: sâni și trandafiri, amorezi și săgeți, „picături din roa fericirii“, „lanțul dulce al iubirii“, „robia iubirii“, „Afrodita și sărmanul Amor“, „inimă, credință, adorare“, „locaș al grațiilor și cuib al amorului“, lacrimi și suflete tremurând[3]. Puși să cânte sub ferestrele fetelor, ale femeilor măritate, ale ibovnicelor, lăutarii sunt îndrumați să arate mai mult patos: „Oftează, cioară!“ sau „Oftează mai tare, cioară!“[4]. Cu ajutorul lăutelor și al țimbalelor, ibovnicul își exprimă sentimentele și iubirea neîmpărtășită.

Iconografia a păstrat memoria acestor tarafuri de lăutari. Pot fi văzuți în stampe, litografii și tablouri cum dau viață peisajului cotidian. Purtându-și cobzele și viorile, sunt îmbrăcați cu hainele lepădate de stăpâni și sunt parte a galanteriei boierilor.

Țiganii sunt muzicanți prin excelență. Dar de la natură, talentul lor e confirmat și recunoscut de toți. De pildă, medicul

---

1. *Însemnările Androneștilor*, ed. cit., p. 47.

2. Ion Ghica, *Scrisori către Vasile Alecsandri*, EPLA, București, 1953, pp. 66–71.

3. Vezi *Versurile* lui Alexandru Văcărescu și *Cântecul trandafirului* scris de Nicolae Văcărescu. Ion Vârtosu, *Corespondența literară între Nicolae și Iancu Văcărescu, 1814–1817*, București, 1938, pp. 46–49; *Versuri alese*, ediția Alexandru Piru, Editura pentru Literatură, București, 1961, pp. 55–56.

4. Radu Rosetti, *Amintiri. Ce am auzit de la alții*, Fundația Culturală Română, București, 1996, p. 68.

Constantin Caracaş scrie cu entuziasm: „fiindcă au un mare talent la muzică reuşesc de minune şi cântă cu instrumentele obişnuite cu mare îndemânare". Alţii inventează pe loc versuri „fără cadenţă şi fără continuitate", dar care, datorită interpretării, sună „vesel" şi cu „simfonie"[1]. Consulul englez la Iaşi şi la Bucureşti vorbeşte stăruitor despre acest dar al „muzicalităţii" pe care îl pun în valoare cântând în cea mai mare parte a timpului prin cârciumi (*CS*/I, 654). Unii cu adevărat înzestraţi, precum Barbu Lăutarul sau Ochi Albi, Angheluţă, vor înveseli mesele şi nunţile boiereşti şi domneşti, deseori fiind răsplătiţi regeşte. Alţii vor fi doar lăutari de nunţi şi cântăreţi de mahalale. Cei mai norocoşi vor fi recrutaţi pentru a sluji la curtea şi în taraful boierului, urmându-l peste tot, pe moşie sau în politie, în pribegie sau pe sub balcoane, cântând „ariile favorite ale stăpânilor"[2], suspinând în numele lor pe sub sacnasiu, inventând versuri şi suferind deseori supliciile iubirii, goniţi de câini, hăituiţi de soţii încornoraţi, nedormiţi în zori de zi. Dar fără grija zilei de mâine, cât timp stăpânului îi este bine, iar ei sunt acolo pentru a-i fi bine.

Privind în catagrafia oraşului Botoşani, un târg ceva mai însemnat din Moldova, îi regăsim pe ţigani organizaţi într-o breaslă a lăutarilor. Există totuşi o deosebire între scripcari, cobzari şi doboşari, iar faptul că sunt astfel organizaţi le îngăduie să-şi practice meseria, să impună anumite preţuri clienţilor şi să fie apăraţi în faţa concurenţei. Solicitaţi frecvent să cânte la nunţi, lăutarii cer, prin intermediul starostelui, o sumă considerată mult prea mare de către botoşăneni. Aceştia se plâng sfatului orăşenesc, văitându-se că „o mare supărare şi obijduire avem de la starostele de scripcari că la orice nuntă, trebuindu-ne scripcari, până nu dăm câte doi galbeni havaet starostelui nu putem tocmi nici un scripcar". „Nuntă fără lăutari" nu se poate, iar Departamentul Dinlăuntru intervine şi rezolvă această jalbă prin eliminarea havaetului şi prin statornicirea

1. C. Caracaş, *op. cit.*, p. 86.
2. R. Rosetti, *op. cit.*, p. 68.

unei tocmeli obligatorii înaintea oricărui eveniment, fie că este nuntă, fie că este cumetrie, fie că este botez sau alt zaiafet mare (9 noiembrie 1832). În 1836, starostele de scripcari avea sub ascultare 40 de lăutari, un număr considerabil, care arată, de fapt, importanța lor în desfășurarea vieții cotidiene[1].

Instrument al diavolului, muzică de lume, muzică din lume, muzica lăutarilor nu este prea plăcută domnului. Posturile n-ar trebui stricate cu petreceri și glume, cu vorbe necuviincioase, cu râsete și cu dezmierdări. Dar cine să asculte? Pentru unii, sărbătoare poate fi în fiecare zi. În 1825, mitropolitul Veniamin Costachi îi scrie lui vodă, supărat că petrecerea nu se oprește nici măcar în postul cel mare al Paștelui la hotelul vornicului Dobre. Zid în zid cu mitropolia, hotelierul dă, noapte de noapte, petreceri cu muzici nemțești, tobe și viori, care, până spre ziuă, tulbură somnul mitropolitului și pacea creștinilor[2].

Petrecerile din vremurile tulburi

Muzica nu încetează niciodată să cânte și să încânte. În vremurile tulburi, sunetele viorilor alină și ascund întru câtva suferințele, temerile, spaimele și fricile. Ziafeturile se dau pe la curțile domnești când domnii, așezați în scaun, cred că nu mai au a se teme de nimic. Înainte de a trece la chiverniseala țării se pun pe petreceri. „Domnu făcè zăfchiuri, cu zicături, cu plimbări, cu giocuri, iubind și parte mueriască. De multe ori poroncè cămărașului Petrache de făcè mas[ă] boierilor pământeni la cămară, în divanu cel mari. Și după mas[ă], mergè vornicu doamni cu catatstif ce avè pecetluit cu pecete g[os]p[o]d în mâna lui, de câteva giupânes[ă] mari, de le poftè ca să fie la curte, arătând că este poruncă g[os]pod. Și aduce și ovreice, //

1. Artur Gorovei, *Monografia orașului Botoșani*, Institutul de Arte Grafice „M. Saidman“, Folticeni, 1926. pp. 321–326.

2. Constantin Bobulescu, *Lăutarii noștri. Din trecutul lor. Schiță istorică asupra muzicii noastre naționale corale cum și altor feluri de muzici*, Tipografia națională Jean Ionescu & Co, București, 1922, p. 182.

și juca cu toatele la curte și domnul cu doamna făcè privială"[1], se scrie la cronică despre vodă Matei Ghica, domn al Moldovei în 1753.

Războaiele se succed fără încetare. Tot secolul al XVIII-lea este dominat de frică, mizerie, invazii, ocupații, sărăcie, foamete, violență. Fiecare perioadă de acalmie se dovedește un bun prilej de petrecere: „Nemții, după ce s-au așezat în București și în Craiova, s-au apucat de muzici și de baluri, după obiceaiul lor, și nu prea grijiia de războiu. [...] Și înbiia și boerii, mai vărtos muerile, muzicele și balurile nemțești, că să aduna cu ei la ceale veselitoare", comentează cronicarul Dionisie Eclesiarhul în 1789, în timpul războiului austro-ruso-turc. Cântecul viorilor și ritmul dansului acoperă o vreme glasul tunurilor. Prin muzică și bal, ocupanții, în acest caz austriecii, încearcă să și-i apropie pe ocupați, propunându-le o sociabilitate înveselitoare. Femeile se lasă mult mai ușor atrase în acest nou tip de sociabilitate și se prind în dans fără prea multe gânduri: „balul ambasadorului a fost deschis, după obiceiul din patria noastră, cu o poloneză. Dansul acesta, deoarece nu cere în sine prea multă artă, a fost dansat de doamnele de aici fără nici o greutate; dar abia le-am invitat la un dans englezesc, că am primit de la toate același răspuns: «nu știu», până când, în cele din urmă, hotărâte de soții lor, au primit și s-au lăsat învârtite de zor". Povestea îi aparține lui Heinrich von Reimers, prezent la Iași în compania ambasadei ruse, care se îndrepta către Constantinopol (1793) (*CS*/10, 1168-1169).

Dar spaimele și fricile își fac loc totuși printre zâmbete. Dacă „nemții" și femeile petrec aparent fără grijă, boierii cei mari nu prea se simt în largul lor, temându-se că „statul de tractiri la baluri" ar putea să coste prea mult[2]. Tocmai aceste războaie și lungile ocupații pe care le aduc reușesc să miște lucrurile: șapte războaie, cu 25 de ani de ocupație, între 1700 și 1834. Rușii, austriecii, francezii, englezii sau prusacii aduc cu ei la

1. Pseudo-Enache Kogălniceanu, *Letopisețul Țării Moldovei*, ed. cit., pp. 66–67.
2. Dionisie Eclesiarhul, *op. cit.*, pp. 49–50.

București o altă lume. Însemnele acestei lumi le etalează pe străzile orașului, când își fac vizite sau când ies pur și simplu la plimbare, când organizează baluri și petreceri, când participă la petrecerile boierilor sau ale domnilor. Și femeile, și bărbații se lasă contaminați de această nouă lume atât de diferită de a lor: femeile cu avânt și exuberanță, tinerii plini de curiozitate, bătrânii cu reticență.

Mai întâi se învață dansul: în 1784, John Pety, împreună cu soția și fiica, oferă lecții de dans boierilor și boieroaicelor adunați la o nuntă. Iată povestea: „Sala era plină de lume. Erau multe doamne îmbrăcate după moda românească și cea grecească; găteala lor era foarte bogată și împodobită din belșug cu diamante și alte pietre scumpe. [...] Nevastă-mea și fiică-mea au dansat menuete, iar după aceea cadriluri foarte iuți. Pot să vă asigur că nu-mi puteam stăpâni râsul văzând pe domnii aceia cu bărbile lor impunătoare siliți să se țină de dans în tempoul dat de nevastă-mea. În cele din urmă, grecoaicele s-au însuflețit grozav și s-au străduit să danseze ca englezoaicele“ (*CS*/10_1, 669). Apoi se schimbă veșmintele, pentru că pașii dansului cer suplețe, eleganță, grație. O vreme, anteriele și giubelele, ișlicele și calpacele, rochiile de ghermeșit și imineii se învârt încă în pași de dans, se leagănă alene în hore și în sunetele tarafurilor de lăutari țigani. Ocupația rusă din 1806–1812 este decisivă în această privință. Dintr-un oraș asediat de turci, Bucureștiul, eliberat de armatele ruse, avându-l în frunte pe generalul Miloradovici, devine un loc al aventurilor de tot felul. În scurt timp și odată cu reîntoarcerea boierilor refugiați prin Transilvania, balurile și petrecerile reîncep, iar „capitala a ajuns brusc lăcașul plăcerilor“, mărturisește generalul Langeron, martor al acestor evenimente (*CS*/I, 320-321). La Iași, la București, la Craiova, rușii se instalează ca la ei acasă. Iubitori de petreceri, de jocul de cărți, de femei, balurile se țin unul după altul, iar unele sunt organizate chiar de domnul țării pentru a le intra ocupanților în grații: „domnul Ipsilanti încă să aduna cu ghenerarii la zăefeturi și Măriia sa încă le făcea zăefeturi“, scrie Dionisie Eclesiarhul[1].

1. Dionisie Eclesiarhul, *op. cit.*, p. 123.

Din acest moment, drumul este deschis: apar „cluburile publice“, unde, mai ales în timpul iernii, „se dau de trei sau patru ori pe săptămână baluri mascate, care atrag foarte multă lume“. Există chiar și un „club boieresc“, după cum mărturisește William Wilkinson, consul al Marii Britanii la București în perioada 1814–1818, foarte frecventat către sfârșitul carnavalului (*CS*/I, 641). Hora este încet, încet abandonată, rămânând doar a poporului, iar „dansurile europene“ cuceresc aristocrația, mai ales pe tinerii ce se întrec în „cadrilul englezesc, mazurca leșească și valsul nemțesc“[1].

Balul, ca manieră de socializare, schimbă această societate. Acum familiile boierești se pregătesc să primească un număr cât mai mare de invitați. Concurența duce la un alt tip de risipă: casa ce trebuie aranjată, argintăria cu monogramă, ce ar trebui să fie nelipsită, deprinderea unor „aptitudini“ ce ar trebui să dovedească bunele maniere. Elita consumă și se îndatorează pentru a se expune în sala de bal, în propria sală de bal. Presa și bârfitorii comentează calitatea și proveniența porțelanurilor și a argintăriei, a oglinzilor și a candelabrelor, lărgimea sălilor, mulțimea invitaților, cantitatea de lumânări, toaletele cucoanelor[2]. Pianul, limba franceză și dansul ocupă un loc important în educația unei fete, iar pensioanele care apar tocmai asta oferă. De pildă, „pansiona de nobile demoazele și fiice de boier“, deschisă de slugerul Teodor Burada și de soția sa, oferă fetelor „pe lângă toate îndemnările cuviincioase“ și „o deplină educație în moral, învățătura limbii grecești și franțuzești, în știință și în muzică“. La data anunțului, 20 august 1831, publicat în *Albina Românească*, pansionatul avea numai cinci „pansionere“ din familiile cele mari ale Moldovei. Dansul și muzica devin componente indispensabile ale educației, mai ales în cazul fetelor. Dan Dumitru Iacob, în studiul său dedicat muzicii, arată

1. C. Caracaș, *op. cit.*, p. 117.

2. Despre jocul de cărți, a se vedea Dan Dumitru Iacob, „Sociabilitate și divertisment în Principatele Române din prima jumătate a secolului al XIX-lea. Jocurile de cărți“, în *RIS*, VIII–IX, 2003–2004, pp. 237–283.

drumul de la respingerea acesteia până la integrarea sa obligatorie în valorile elitei. Creșterea unei tinere, la pension, cu „franceză și pian", „reprezenta expresia unei bune educații", „o șansă în plus pentru câștigarea succesului monden", în fine, „un atu pentru realizarea unei căsătorii reușite". Și, nu în ultimul rând, este o formă de legitimare și de prestigiu social[1].

Gazeta le prezintă tuturor instrumentul care face parte integrantă din modernizarea societății românești: pianul. Se scriu pagini interesante și impresionante despre oameni care se îndatorează doar pentru a avea acest „instrument al diavolului" în casă: indispensabil în educația fetelor, edificator în ceea ce privește gradul de civilitate al unei familii, semnificativ pentru evoluția unei comunități. În 1843, gazeta *Vestitorul Românesc* anunță următoarele: „La dumnealui Iosif Ghebaur, peste drum de poarta hanului Șerban vodă, în fundul ulicioari să află de vânzare și de închiriat felurimi de pianoforte"; prețul este „cuviincios", făcându-le concurență chiar și magazinelor din Viena: „care preț n-ar putea să le aibă nici la Viena". Dacă un pianoforte marca „Floc" costă 70 de galbeni, un altul, marca „Raitmair", este doar 53 de galbeni. Cel mai scump se dovedește a fi unul franțuzesc, la modă la Paris, care nu-i este cunoscut nici măcar neguțătorului, pentru că îl descrie astfel: „sosit acum după făptură franțuzească cea nouă"; îl vinde cu 90 de galbeni. Cum se trăiește într-o epocă a modei, mulți se vor fi grăbit să aibă un pianoforte în odaie, de foarte multe ori nefuncțional, doar pe post de mobilă prețioasă.

Dar mai este ceva ce vor boierii români să învețe: ghitara. „Madama dumitale, nici franțuzească și nici franțuzăști nu știi și nici la chitară precum nouă ne trebuești, iar un dascăl mai ușor fără madamă și să aibă știință și la chitară. Dacă ai putea găsi, înștiințază-mă, mă rog, și cu ce preț să poati mulțămi pe an vorbind și alcătuindu-se cu dumeata, încât să rămâi, numai

1. Dan Dumitru Iacob, „Elita socială și viața muzicală din Iași și București în prima jumătate a secolului al XIX-lea", în *Historia Urbana*, tom XX, 2012, p. 99.

să triimăt, ca să vii, că așa fel di dascal am trebuință", scrie, la 10 aprilie 1841, comisul Teodor Cerchez unui prieten. Întors de pe la treburi, a găsit acasă o „madamă", tare la modă în acele vremuri prin casele boierești, dar „talenturile" acesteia sunt departe de a corespunde gusturilor boierești[1].

Tot acum apare dansatorul de profesie, cel care își pune trupul și picioarele în „joc", modalitate unică de a pătrunde în saloanele celor mari. Mihail Kogălniceanu oferă portretul unui astfel de dansator, în care se regăsesc trăsăturile specifice epocii de tranziție: „Un om plăcut, pentru multe femei, este acela carele, într-un bal, joacă totdeauna și nu se odihnește niciodată, jucând deopotrivă cu toate, cu cele frumoase și cu cele urâte; un tânăr și de treabă carele face filantropie la mazurcă spre slujba fetelor celor bătrâne și carele crede că are vreo îndatorire către gazda ce-l poftește la bal"[2].

Preumblarea și priveala

Fiecare oraș are o uliță principală pe care se adună lumea la preumblare și la priveală. Vară, iarnă, pe praf sau pe ger, boierii și sărmanii ies la preumblare pe ulițele orașului: unii cu trăsura, alții călare, cei mulți pe jos, fiecare cum poate. La Herăstrău sau la Colentina, pe Dealul Copoului sau, pur și simplu, pe Ulița Mare, trăsurile se leagănă și se hurducăie din cauza gropilor de pe podine. Până la Regulamentele Organice, nici orașele mari și mici, nici târgurile nu au spații publice special amenajate spre preumblare. Nu există parcuri sau grădini publice, nu există piețe sau alte locuri de atracție. Orașul nu este pregătit pentru preumblarea celor mici, ci doar pentru priveală, căci atelajele oferă spectacol și își așteaptă spectatorii. Pe vreme bună, trăsurile și cucoanele se preumblă pe podinile ulițelor principale. În București se duc până la Herăstrău, prin

1. C. Bobulescu, *op. cit.*, p. 38.
2. Mihail Kogălniceanu, *Profesie de credință*, Editura Tineretului, București, 1962, pp. 29–43.

târguri află coline și tăpșane de unde pot privi frumusețea naturii, dar până acolo... Nori de praf vara și râuri de noroi toamna... Arșița soarelui sau gerurile aspre... Dar neajunsurile acestea nu sperie pe nimeni, că doar cuconița nu pune piciorul delicat pe podinile murdare. Iarna, boierii scot săniile și se preumblă, când în sus, când în jos, alunecând ușor pe drumurile în sfârșit curate și line.

Orășenii se preumblă și ei pe la Herăstrău sau pe la Copou, sau prin grădinile boierilor bogați și filotimi. Într-o anumită zi a săptămânii, acești boieri pun la dispoziția norodului grădinile lor, spre desfătare. Abia cu venirea lui Kiseleff se concep „planuri de înfrumusețare a orașelor", cu alei, grădini, pomi, flori, cișmele, bănci și locuri special amenajate pentru preumblare... De acest lucru își aduce aminte postelnicul Manolache Drăghici, care notează în a sa cronică: „Mihai Sturdza voevod au înființat grădina publică la Copou, alăturea cu poșta veche, chiar din pajăște, văzând că toate trăsurile ieșea la preumblare pe câmpul acela ce nu se afla vreun loc de pitrecere sau de umbrit înpotriva arșeții soarelui de vară, până la rediul lui Balșu, ce era departe pentru cei fără trăsuri și în neîngrijire mare, ca o pădure sălbatică"[1]. Preumblarea este o formă de sociabilitate izvorâtă din nevoia de punere în scenă a prestigiului social. Ulița, grădina, parcul sunt scene de etalare a bogăției, a mândriei sociale, a sinelui. De acolo, actorii își culeg informațiile cu privire la modă, la comportamente și la conduite, privind și lăsându-se priviți.

Pentru priveală, boierii își ridică sacnasie cu vedere la uliță.

Pe vremea balurilor...

De cum dă prima zăpadă, Bucureștii și Iașii se pregătesc de baluri și de soarele. Moda unor astfel de forme de loisir a fost adusă de armata rusă și s-a împământenit atât de bine, încât în mai toate târgușoarele se organizează periodic petreceri

---

1. Manolache Drăghici, *Istoriea Moldovei*, II, ed. cit., p. 188.

dansante, cu participarea întregii elite locale. Mai întâi de toate se caută haine adecvate, căci la bal nu se poate merge oricum. Rochiile elegante și scumpe, bijuteriile prețioase și pretențioase, botinele rezistente și fine decorează corpurile ce se vor arătate. Așa că e nevoie de o vizită la *Madame* Neli Lenfant, care își face reclamă la *Vestitorul Românesc*, în 1843, și care are prăvălie pe Podul Caliței, unde vinde rochii de bal, mantale, eșarpe, șaluri de fantezie, rufărie fină și blonduri, horbote și pene; toate „frumoase“ și capabile să satisfacă gusturile celor mai năzuroase cucoane. Dacă unele dintre ele nu se vor arăta mulțumite de ceea vor găsi în prăvălie, *Madame* Neli „să făgăduiește ca într'un curs de 24 ceasuri poate să facă gata un rând de haine de cele mai elegante“.

Bărbații pot trece pe la *Monsieur* Frank, la Curtea Veche, care le promite cele mai elegante și mai ieftine noutăți în materie de haine bărbătești, venite tocmai de la Paris: „surtuce, fracuri, *paleto*, rococo, cotrigton, tolocfato, egințian, pantaloni și jiletci de felurimi de stofe“. Dacă balul e mascat, se urcă pe Podul Mogoșoaiei, la Varamberg, care are marfă specială pentru o asemenea manifestare: „domino de mătase în toate fețe, costume naționale, caracteristice și de fantazie“, „măsci“ fel de fel; în plus, se oferă ca în douăsprezece ceasuri să „prefacă“ orice costum la un preț „cuviincios“. „Costumul“ e gata, trăsura e pregătită, balul poate să înceapă.

La italianul Girolamo Cardini, zis Momulo, se țineau cele mai „bune“ baluri prin anii 1840. „Abonații“ sunt mulți și entuziaști, astfel că Momulo pune în „lucrare“ baluri ori de câte ori i se cere. Și apoi „plătește“ un oarecare să dea la gazetă pentru a stârni dorințe și invidii: „balurile masche ce s-au dat de domnul Momulo la 28 ghenarie, la întâiu și 4 februarie curgător au fost foarte desfătătoare. O adunare numeroasă și aleasă, niște toalete elegante și cu atât mai plăcute, cu cât era mai simple. O mulțime de măști foarte frumoase, arcușul cel plin de măiestrie al domnului Vist, directorul orhestrii, în sfârșit mulțumirea și bucuria ce se vedea zugrăvită pe chipul tuturor, înfățișa o priveliște încântătoare“, scrie *Vestitorul Românesc* în 1843. Se

danseaza, se ascultă muzică, se soarbe din cupele de șampanie, se face conversație și mai ales se spun „vorbe de duh“, ne asigură gazeta, redând unele dialoguri, considerate edificatoare pentru a fi gustate și de cei rămași acasă.

Iată o mostră: un cavaler sâcâie o tânără mască sub pretext că o cunoaște, iar aceasta, plină de „duh“, îi răspunde: „de mi-ai fi vorbit cu chip undoios aș fi trecut cu vederea supărarea ce'mi faci, dar fiindcă te socotești încredințat că mă cunoști dă'mi voie să'ți răspunz că dacă toate cunoștințele dumitale vor fi temeinice ca aceasta, apoi puține științe urmează a se afla în duhul dumitale“. Sau răspunsul unei alte măști către un cavaler care-i preaslăvește frumusețea: „îți mulțumesc domnule, dar mă simțu prea nenorocită că nu poci și eu să zic asemenea pentru dumneata“. Anecdota este povestită de *Vestitorul Besericesc*, în anul 1840.

Strălucire, risipă, lux, opulență, toate în slujba trupurilor care vor să se simtă bine, lăsându-se în voia pașilor de dans. De cum pică primii fulgi de nea, cluburile, conacele, palatele se deschid și se decorează, oferindu-se tuturor celor care au bani de cheltuit. Frivolitatea și mai ales ruina multora atrag atenția puterii, care încearcă să tempereze entuziasmul cu care se scurg averile pe pălării și pene, pe măști și botine.

Când, la 6 decembrie 1843, palatul domnesc organizează un bal în cinstea marelui împărat Nicolae, prilejul este folosit spre a oferi privirilor „simplitatea“, iar retorica gazetei „lucrează“ spre a convinge că, uite, se poate și așa. Strălucitul bal a fost cu atât mai frumos, cu cât „damele cele mari era împodobite în toalete cu adevărat elegante, dar pline de o simplitate nobilă“, potrivit *Vestitorului Românesc*. Cronica se construiește într-o „pildă“ pentru celelalte clase sociale care risipesc „mai presus de venitul fiecăruia“. În zadar se străduiește gazetarul să convingă „dănțuitorii“ că virtutea nu constă în etalarea unui lux dobândit pe datorie, ci în „caracter, destoinicie și purtare“, că cinstirea obștii se află în „îmbrăcămintea simplă“ și în „purtarea blajină“ și că „cei sănătoși la minte“ prețuiesc doar cumpătarea

în toate. Dar oare cine mai poate fi „întreg la minte“ când lumânările se aprind, domnul Vist dă tonul unui vals, iar o tânără „măscuță“, cu umerii goi, te poftește la dans...

Petrecerea teatrală

Trupe de actori și de muzicanți vin acum în principate, de peste tot, oferindu-și spectacolul oricui vrea să asculte. Curioșii sunt foarte mulți. Indiferent de celebritate, sălile improvizate ale unor teatre sunt mai totdeauna pline. Cât despre renumele acestor muzicanți sau despre calitatea prestației lor... Greu de precizat... Ca să nu mai vorbim despre cultura muzicală a spectatorilor, de cele mai multe ori inexistentă: „Concertul era dat de violoniști de profesie, uneori acompaniați de muzicanți amatori. Oaspeții însă, în genere, nu dădeau nici o atenție acestei părți a petrecerii, ci jucau cărți în încăperile alăturate, trăgeau din lulele și sorbeau băuturi plăcute, nici vorbă cu mult rachiu. [...] Concertul s-a terminat până la urmă; ar fi putut fi, de altfel, lăsat cu totul de o parte, căci o notă nu putuse fi auzită, din cauza convorbirilor care nu se mai opreau, a țipetelor celor 10-12 copii de toate vârstele, ținuți de tot atâtea servitoare palavragioaice, și a forfotei celor 40-50 de arnăuți și slujitori, care ocupau jumătatea de jos a salonului fără a sta liniștiți nici un minut“ (*CS*/I, 806-807). Când sir Robert Ker Porter face această mărturisire în februarie 1820, muzica aceasta, așa-zisă „cultă“, e departe de a fi pe gustul majorității, dar cum moda-i modă, ea este îngăduită, dar nu ascultată.

Când medicul Constantin Caracaș își redactează *Topografia*, la București se afla deja un teatru, cam strâmt, cam prost ventilat, cam vătămător pentru sănătate, dar plin de spectatori veniți să vizioneze piese jucate în italiană sau în germană. „Iubitori de petreceri“, valahii se îngrămădesc în sala teatrului, „cu scop de a-și mulțumi vedera și auzul“, cu toate că nu înțeleg mare lucru din replicile rostite. Ceva mai multă înclinare arată această societate pentru teatrul în limba greacă, jucat de trupe

de amatori[1]. Nici nu avea cum să fie altfel, dat fiind că publicul este vorbitor de limba greacă, cunoscător a multe piese de teatru, grație traducerilor grecești. La Iași, primul teatru apare tot atunci, dar sunt privilegiate piesele în limba română, trupele de actori fiind alcătuite de fapt din niște novici amatori de artă. Fiii și fiicele de boier se organizează într-o societate teatrală cu sediul în casele marelui hatman Costachi Ghica și joacă în „limba patriei", concurați fiind de trupe de actori nemți în trecere prin dealul Copoului, după cum mărturisește Manolache Drăghici, mare amator de „scamatorii", „menajerii" și alte giumbușlucuri menite să înveselească norodul. Despre toate acestea a scris Teodor Burada, pe îndelete, istorisind maniera în care s-a născut și a fost primit teatrul în Moldova veacului al XIX-lea (*Istoria teatrului în Moldova*, 1915).

La teatru sau la concert se merge și pentru a vorbi cu alții și despre alții, pentru a etala toalete, amanți, amante, sau pur și simplu pentru a fi acolo, printre ceilalți. Cum remarcă Dan Dumitru Iacob, sala de concert „găzduiește un dublu spectacol: cel artistic și cel social"[2], or unii dintre spectatori se află acolo doar pentru spectacolul social. Criticii muzicali se avântă în a sancționa prezența doar de dragul modei, tratând cu o „nepricepere" zgomotoasă reprezentația.

Pe 23 august 1832, *Albina Românească* anunța poposirea în capitala Moldovei a madamei Ese, cântăreața de curte a Majestății Sale craiul Saxoniei. Sopranei i se face reclamă în felul următor: „a căria cântare măestroasă în multe capitalii a Europii s-au auzit cu mare plăcere". Tocmai fusese la București, unde a produs „mirare și vrednică prețuire a talentului său", și se pregătește acum să dea o mare „petrecere muzicală" la Iași, de care se vor folosi cu siguranță toți iubitorii de armonie.

Concertul este așadar în această epocă o „petrecere" pentru toată lumea, cunoscători și necunoscători. Dar moda, imitația,

1. C. Caracaș, *op. cit.*, p. 118.
2. D.D. Iacob, art. cit., p. 22.

sociabilitatea vor contribui la dezvoltarea unui gust muzical manifestat la numeroasele serate muzicale, concerte private și publice, prin râvna de a căpăta o educație muzicală, de a găsi profesori, instrumente, partituri etc. Din acest motiv, spiritul critic operează mai puțin, iar priveala are prioritate. Astfel, se traduc și se pun în scenă piese de teatru de o calitate îndoielnică. În repertoriul teatrului din Iași descoperim multe piese de vodevil, traduse în cea mai mare parte din limba franceză: *Eduard în Scoția sau noaptea unui fugar* (1843), *Femeia cu doi bărbați* (1853), *Minunică, băiet de lut* (1853), *Guliță și fata din casă* (1856). La București se pun în scenă alte vodeviluri, traduse și adaptate după piese franceze. Unele fac deliciul publicului, altele trec neobservate. Matei Millo scrie, adaptează, regizează și comedii românești, inspirate din tranziția franțuzită și atât de colorată a societății: *Cuconița doarme*, *Prăpăstiile Bucureştiului*, *Cele trei ispite*, *Însurățeii*, *Influenza* etc.

Dulcea sastiseală...

Divanul, narghileaua, siesta, cafeaua, sastiseala, taifasul, tabietul fac parte dintr-un ritual dulce și sfânt al unei elite ce se așază cu mișcări lascive pe sofa. „Șăz într-un unghi de casă, uitându-mă și privind vârful nasului mieu cu ochii amândoi, și întocmai ca gângăniile la vremea iernii, așa sînt; nici din deget nu pociu mișca"[1], scrie Nicolae Văcărescu, aflat în refugiu la conacul Băneasa, la 5 noiembrie 1814. Timpul curge altfel, timpul aparține trupului și plăcerilor infime ale vieții, timpul aparține sastiselii, ospețelor pantagruelice, taifasurilor dulci, cafelelor fără șir, șerbeturilor parfumate, vutcilor frumos împodobite cu zahăr, fumului aromat al unei narghilele ușor prefăcute cu ceva afion, gândurilor pierdute în lene și filotimie, suspinelor cântate de alții, nefericirilor abandonate prin ungherele

1. Ion Vârtosu, *Corespondența literară între Nicolae și Iancu Văcărescu, 1814–1817*, București, 1938, p. 11.

iubitelor și, când nu se mai poate, pribegiilor amare de prin altfel de lumi. Iar sastiseala se transformă într-o adevărată instituție în care timpul se risipește cu folos, la taifas pe divan, cu boierul trăgând din ciubuc și sorbind din cafea, fără dorința de a-și schimba vreodată tabietul.

Iată-l pe Costache Vârnav căzut într-o stare de sastiseală perpetuă, fără șanse reale de salvare, după cum povestește fiul: „traiul tătâni-meu era foarte curios, pentru că, pe cât îmi aduc aminte, el alta nu se îndeletnicea, fără numai cu șederea și cu ciubucul, însă aceasta nu știu din ce pricină urma, adică: ori din lenevire, sau din neajungere". Și povestea se prelungește cu descrierea dulce a sastiselilor de odinioară: „Vara, tatăl meu ședea toată ziua în cerdac cu ciubucul, iar iarna în casă, în pat, lângă fereastră, pe care ori și cât de ger de ar fi fost afară, trebuia negreșit să o deschiză, ca să-și vadă livada de lângă casă, și pe lângă aceea să iasă fumul de tutun din luleaua lui care niciodată nu se mai stingea"[1].

Conacul stimulează această dulce sastiseală, tovărășia prietenilor și mai ales a familiei consumă orice forță, istovește energiile și îndeamnă prea adesea la siesta după-amiezilor generoase din orice anotimp: „cum s-a terminat prânzul, cam la ora unu, se consumă mai întâi câte un păhărel de rachiu, lichior sau arac [rachiu foarte tare din orez sau alte plante bogate în zahăr], apoi se aprinde pipa și se caută sofaua... Bărbații, femeile, copiii, servitorii, până și păzitorii caselor stau la locurile lor ca într-un fel de letargie, trântiți până la ora patru, când apoi preoții cheamă din toate clopotnițele cu toaca la biserică, la chindii, deșteptându-i astfel", scrie Andreas Wolff, medicul multor moldoveni în deceniul opt al secolului al XVIII-lea (*CS*/10_2, 1268).

Există în rândul acestei categorii sociale o dorință de sastiseală atât de mare, astfel încât aceasta devine o obligație, o consecință logică a statutului social: „boierul, cât de mic, trebuie să-și facă tabietul după masă"; „boierul, cât de sărac, tot își

1. T. Vârnav, *op. cit.*, pp. 13–14.

odihnesce bucatele după masă". Astfel rezumă câteva proverbe această stare de spirit devenită regulă (Zanne, III, 279).

„Ne sculam foarte de dimineaţă şi ne beam cafeaua sau la cişmele sau sub trandafirii grădinii, ori în vreo altă parte, unde se sătura privirea noastră de frumuseţile firii. Apoi ieşiam la plimbare uneori luând-o pe jos pe câmpie, alteori cu careta departe în păduri, unde rătăciam botanizând vreo două ceasuri. Apoi ne întorceam acasă şi ne luam prânzul, care era alcătuit din cinci feluri, dar foarte delicate. După aceea ne odihniam puţin, cel mult un ceas, şi apoi ne beam cafeaua afară şi iar începea pe la chindie excursia sau îndeletnicirea casnică, adică eu cetiam, iar prea scumpa mea soţie se ocupa cu cusături de casă şi cu alte lucruri trebuincioase, şi în chipul acesta petreceam vremea noastră minunată până seara". Acest fragment despre petrecerea în conacul de la Paşcani al lui Iordache Balş este poate descrierea cea mai reuşită a acestei vieţi de sastiseală utilă, în care doar natura are sens. Costache Caragea se regăseşte pe sine în liniştea delicată a trandafirilor din grădină. Slujba îi cere să se întoarcă în Iaşi, în preajma curţii domneşti, dar şi acolo găseşte răgaz de sastiseală printre gazete, traduceri, lecturi diplomatice (Hurmuzaki/13_2, p. 94–96).

Priviţi-l, mai apoi, pe marele boier Iordache Filipescu în litografia realizată de Charles Doussault pentru revista *L'Illustration* din 31 decembrie 1854: tolănit pe sofa, cu papucii odihnindu-se cuminte la poalele patului, cu luleua bine garnisită cu tutun parfumat, poate şi c-un dram de afion, cu mătăniile gata să numere gândurile rătăcite prin cotloanele aţipelilor, aşternut pentru sastiseala după-amiezilor pustii...

Pentru această dulce sastiseală, boierul îşi ridică conace, chioşcuri, grădini, sacnasie; îşi construieşte de fapt un înveliş protector care să-l ţină departe de orice *stenahorie*. Cum cea mai mare parte a vieţii cotidiene se petrece în interior, preocuparea pentru confort şi pentru frumos este destul de susţinută. Sofale şi divanuri se aşază prin odăi peste covoare de Brusa, sofralele susţin filigenele, zarfurile, caranfilele cu apă,

chiselele cu dulceață. Ieșirile au loc doar cu ocazia vizitelor de curtoazie și pentru a face urările cuvenite de Paște și de Crăciun, dar se vizitează familia și prietenii foarte apropiați. Petrecerea împreună a timpului are loc în cadrul unui ritual al sastiselii comune, în care timpul se consumă cu mese întinse, sieste prelungite, jocuri de cărți și trăncăneli tărăgănate. Legat de sastiseală, există mai multe cuvinte care descriu plăcerea unei anumite stări, a unui anumit gest, a unui anumit timp pierdut în uitarea de sine: *desfătare*, *zăbavă*, *eglendisire* (cu forma englendisire), *taifas*. Aceste cuvinte arată cu totul altceva decât *ziafetul* zgomotos și petrecăreț și decât *sindrofia* simandicoasă.

Potecile grădinilor

Grădinile și foișorul sunt atracția acestor conace, iar pentru ele boierii cer semințe de flori de peste tot. Totodată, pomii sunt hultuiți prin mai toate livezile boierești; „șfară di hultuit niște copaci aice în grădină“, se scrie, pe 24 martie 1751, în condica de cheltuieli a marelui vistier Teodor Palade. Dată fiind originea cuvântului lalea din turco-persanul *lâle,* într-o epocă în care această floare intră în jocurile politice, simbolice și decorative din Imperiul Otoman[1], ne gândim că boierii pelerini vor fi adus câțiva bulbi de prăsilă și pentru grădinile lor. Altminteri, semințele florilor sunt cerute vechiului prieten Constantin Hagi Popp de la Sibiu sau sunt aduse de negustori de prin toate părțile. Printre mărfuri apar și zambilele *învoalte*, adică înfoiate, bătute, *tilipanele* (lalelele), micșunelele *învoalte* roșii sau violete, florile domnești sau garoafele, rujele, *tiparoju* (probabil chiparoasele), mușcatele crețe, *vioalele*, rozmarinul și câte și mai câte.

1. Ariel Salzman, „The Age of Tulips: Confluence and Conflict in Early Modern Consumer Culture (1550–1730)“, în D. Quataert (ed.), *op. cit.*, pp. 83–106. Vezi și Mike Dash, *Mania Lalelelor. Povestea celei mai râvnite flori din lume și a pasiunilor ieșite din comun pe care le-a stârnit*, Humanitas, București, 2014.

Grădinile boierilor sunt însă un amestec original de natural și cultivat, mult prea departe de ceea ce promovează arta decorativă engleză sau franceză. De aici și numeroasele critici pe care le aduc oaspeții străini care le-au străbătut potecile, uimiți de amestecul de copaci, „buruieni“ și flori diverse și „savante“. Subiectul, de altminteri, a fost abordat atât de frumos de Dolores Toma (*Despre grădini și modurile lor de folosire,* Polirom, Iași, 2001). Prin gădinile lor cresc, din primăvară până în toamnă, trandafirii, cultivați și încurajați datorită frumuseții lor îmbietoare, dar și pentru că petalele lor se regăsesc în multe rețete medicale și cosmetice.

Atins de friguri, Costache Caragea părăsește deseori orașul pentru a se refugia în grădina naturii. Memoriile sale sunt un bun prilej de a descoperi grădinile boierilor de prin provincie. La Neamț, la Mărgineni sau la Pașcani, boierul caută aerul curat al unor grădini amenajate departe de îmbâcseala orașului. Grădinile sunt doar o prelungire a naturii, fără prea multe aranjamente externe, fără geometria franțuzească a straturilor, fără latinizarea savantă a denumirilor plantelor. Boierul se lasă cucerit de natura oferită în toată simplitatea ei și nu pomenește o clipă de forme sau de aranjamente, de specii sau de sortimente, deși introduce termenul de „botanizare“, explicând că a petrecut mai multe ceasuri cu recunoașterea diferitelor plante, întâlnite în plimbările sale. De pildă, grădina boierului Iordache Balș de la Pașcani este un amestec de livadă, „cu pomi roditori“, și de straturi de trandafiri (Hurmuzaki/13_2, p. 94).

La sărbătorile mari, potecile grădinilor mănăstirești sunt foarte circulate. Pelerinajele combină pietatea cu preumblarea, smerenia cu dorința de fugă în lume, timpul sărbătorii cu vremea sastiselii. Costache Caragea coboară de la Pașcani la mănăstirea Neamț, în ziua sfântă a Înălțării: „am plecat, așadar, din Pașcani cu prea scumpa mea Ralița, amândoi într-o butcă cu șase cai și numai o singură slugă, și trecând prin cele mai minunate locuri, adică prin munțișori împodobiți cu fel de fel de pomi roditori, neroditori și de-a pururea verzi și prin câmpii

puțin întinse așternute cu o mulțime de felurite flori și adăpate de ape minunate, foarte gustoase și bune de băut, am ajuns în aceeași zi, spre seară, la sfânta mănăstire, unde s-au tras îndată clopotele". Acolo Costache Caragea întâlnește alți boieri, veniți, ca și el, în pelerinaj la icoana sfântă a mănăstirii, dar și pentru a petrece sărbătoarea în liniștea grădinilor mănăstirii. Pentru această zi de mare sărbătoare, Înălțarea Domnului, hramul mănăstirii, veniseră din Iași boieri și boieroaice, purtați de „evlavie", bine primiți și bine ospătați de egumenul mănăstirii, chir Paisie (Hurmuzaki/13_2, pp. 96–96).

Se mai duceau apoi boierii la mănăstirile Agapia și Văratec, unde multe dintre fiicele și surorile acestora, devenite călugărițe, își aveau chiliile. Drumul până acolo era o adevărată excursie cu incursiuni prin păduri și popasuri la iarbă verde. Despre plăcerea de a merge pe potecile de prin crânguri, în căutarea sastiselii și a evlaviei, scrie și Gheorghe Sion, un bun cunoscător al acestui trai, dat fiind că a luat deseori drumul mănăstirilor fie pentru a-și așeza acolo surorile, fie pentru a le vizita. La Agapia sau la Văratec se constituie repede o adevărată colonie de maici care trăiesc izolate de lume, dar care sunt pregătite în orice moment să primească oaspeți. Arhondaricul este amenajat taman pentru oaspeți. Citind catagrafiile efectuate la începutul secolului al XIX-lea pe la toate schiturile și mănăstirile din Țara Românească și din Moldova, observi că mai toate au fie odăi, fie case destinate musafirilor. În arhondaricul mănăstirii Agapia este găzduit junele Sion, sosit să-și lase una dintre surori. Lasă amintiri înflăcărate despre „petreceri delicioase", consumate între cafele, dulcețuri, prânzuri regale și mai ales „ocheade fermecătoare"[1]. Sion nu exagerează deloc în această poveste exuberantă, căci, în aceeași epocă, pe 1 mai 1844, la cererea mitropolitului, vodă Mihail Sturdza poruncește tinerilor holtei să ocolească mănăstirile de la Agapia și Văratec, unde ar fi mers doar pentru a face „neorânduieli", cu alte cuvinte, pentru a suci mințile tinerelor măicuțe (*MA*, II, 639).

1. Gh. Sion, *op. cit.*, pp. 371–372.

Cunoscând povestea lui Anton Pann sau a lui Barbu Mumulanu, știm și de ce avea motive să se îngrijoreze vodă...

Plimbările prin natură către conacul de la țară ne sunt cunoscute de la Constantin Brâncoveanu, un mare preumblător. În secolul al XVIII-lea sunt unicul mijloc de petrecere a timpului. În secolul al XIX-lea vor fi puse în umbră de atracțiile sociabilității urbane: clubul și plimbările la șosea.

Florăria lui Ianache Kogălniceanu

La 1 martie 1835, Ianache Kogălniceanu îl tocmește grădinar pe Gheorghe Bude, alcătuind un contract, și predându-i grădina cu „oalile ce s-au găsit în florărie". Grădinarul Bude primește, odată cu florăria, și grija tuturor „grădinilor", cea de la via de la Copou, cea de la via de la Socola și cea din ogradă. Florile, pomii, verdețurile trebuie îngrijite, curățite, sporite; chiar și zarzavaturile trec sub supravegherea grădinarului; „iar aceli pentru mâncare – maroli [lăptuci], bob, mazăre, fasoli și altili ce dumnealui va voi, fiind îndestul loc la vie ot Copou, are a mi le da dumnealui, având a mă îngriji a le semăna în vreme cuviincioasă și a le purta de grijă", se angajează grădinarul nostru. În această slujbă, Gheorghe Bude primește o simbrie de 500 de lei pe an, dar și toate cele necesare hranei de fiecare zi: „șase merțe făină, însă trei de grâu, alti trei de păpușoi, doisprezece oca lumânări, socotind una oca pe lună, una oca carne, și una oca pi toată ziua, și un mascur la sărbătorile Crăciunului"[1]. Florăria lui Ianache Kogălniceanu are „29 de alămâi, 3 dafini buni și 3 dafini proști, 5 rodii, 6 berbini [verbină], 8 iasomii, 19 trandafiri de lună, 8 olendri, 19 maghiranuri, 32 gheranii vechi [*geranium?*], 67 garoafi fir, oali puse la table, 18

1. Dintr-un contract al unui alt grădinar, Ianache, tocmit de doamna lui vodă Calimachi, să-i îngrijească grădina sa de la Slobozia de pe lângă Moara Brăiloiului, reiese că simbria era tot de 500 de lei pe an, deși înțelegerea este încheiată mult mai devreme: 1 octombrie 1822 (SJAN Iași, Fond Documente II/8).

rozmarinuri, 5 carolina, 6 crizanteme, 6 pelarionuri tărcate [*Pelargonium gardilorum* – mușcate], 7 pelarionuri cu o frunză ca de stejar [indrușaim], 4 passiflori, 15 pelarionuri, 6 alti pelarionuri, 5 alti feluri de pelarionuri tije, 72 micșunele roșii, 8 ornitogaluri [*Ornithogalum*] – șerpi de mari, 12 contufina [?] sau smochină arăpească, 4 șerpi, 6 țepi de mare, 1 crin de America, pus în grădină, 4 anghinari de mari, 5 pui de portocali, 21 de anghinari spori, 4 smochini, 2 cartopuri [cartof?], 3 crini de America, 6 grasula [*Crassula ovata* sau arborele de jad], 4 salvie africană". Plantele din florăria și grădinile lui Ianache Kogălniceanu sunt mult mai numeroase (520 de oale), dar cu denumiri atât de încâlcit adaptate, că nu am reușit să le găsim echivalentul. Grădinarul primește și o vastă colecție de semințe printre care se află și cele de micșunele roșii, galbene, primăvăratice, bătute, gardenia, mătăciune și mătăciune mirositoare, nalbă mare, dar și ceva semințe de curechi nemțești, ridichi de lună, andive sau salată căpățână[1]. Lista aceasta aparent neimportantă îmi pune o serie de întrebări cu privire la vocabular, la preferințe, la florile cultivate. De pildă, mă întreb de ce nu se află în serele boierului Kogălniceanu și lalele, zambile, narcise. Laleaua este floarea preferată a Imperiului Otoman, venerată atât de mult, încât o epocă întreagă avea să-i poarte numele (*Lâle Devri*, 1718–1730). Găsim oleandri și iasomii aduse din Orient, flori din America sau din alte părți ale Europei, dar cu denumiri latinești. Mușcatele, atât de prezente, sunt inventariate cu diferite soiuri și sunt denumite pelarioane. Când încep să fie cultivate și când își iau numele cunoscut astăzi? Să cred că sub cifra nouă se află moșcati? Dar pelarioanele cu frunze de stejar, care nu pot fi decât indrușaimi? Numele vine din limba turcă și totuși în inventar apare altfel. De ce? Să fie Gheorghe Bude un „botanist" atât de priceput, încât nu poate recunoaște florile decât pe latinește? Nu prea cred. Altminteri, până și verzei i s-ar spune pe denumirea latinească, și nu pe

1. BAR, Fond Documente Istorice, MCCCXIII/228, 229.

cea indigenă, curechi moldovenești. Sau este vorba de fanfaronada specifică boierimii noastre, unde dă bine să ai în florărie pelarioane, și nu mușcate?

Prin gazete se anunță vânzări de flori aduse de pretutindeni. *Albina Românească* din 7 mai 1839 scrie că pe Ulița Mare, în depozitul lui Eni, fabricant de carete, tocmai sosiseră, de la Viena, în bună stare, cele mai frumoase răsaduri, printre care: „camelia cu flori, azalia, rozie (trandafire), rododendrum, gardenia, amarilia de tot feliu, erica și ortensia". Peste doar câteva zile, în numărul din 11 mai 1839, aceeași gazetă anunță o mare expoziție de flori exotice deschisă în grădina domnească de la Socola. Expoziția este prezentată ca fiind de mare interes „pentru doritorii florilor și pentru botaniști". Ni se mai spune că la această expoziție grădinarul domnului, un oarecare M. Swoboda, lucrează de trei ani, „imitarisind expozițiile de flori care cu atâta nemereală să fac la Viena și la Berlin". „Brilantul mozaic" i s-ar fi pregătit publicului, invitarisit să vină în număr cât mai mare.

...și goana după banalități

Curând, dulcea sastiseală fanariotă rămâne un obicei doar pentru boierii conservatori și un vis pentru toți ceilalți, căci veacul cel nou aduce odată cu noutățile cotidiene și risipa timpului, oricum și oriunde: baluri, soarele, jocuri de cărți, teatru, operă, băi și cure, spectacole de orice fel. Timpul se schimbă, iar trupul încearcă să facă față informațiilor care vin rapid și care par unice și de neocolit. Fiecare zi, fiecare seară propun altceva, iar goana după futilități și ciudățenii nu-i mai dă răgaz trupului să se răsfețe într-o după-amiază de sastiseală, cu o narghilea și cu o cafeluță.

Timpul se dilată spre exterior, spre priveala trupului din afară. Boierii și boieroaicele găsesc o plăcere deosebită în a peregrina de-a lungul arterelor principale, în după-amiezile fierbinți, doar de dragul de a se arăta. Spre Herăstrău sau de-a lungul Podului Mogoșoaiei, la București, elita se perindă la vedere. La Iași, spre dealul Copoului.

Goana furibundă după orice formă de manifestare exterioară este specifică aristocrației și mediului urban, unde multe lucruri se arată noi, stranii și demne de a fi văzute. Iată, de pildă, un anunț: „Se vorbește mult în oraș despre o briliantă petrecanie muzicală de seara ce se va da joi în 30 ale aceștia, în casa domnului marelui logofăt Emanuil de Florescu (Podul Caliții) de către domnul Castilia, vechiul director al teatrului italian de București". Or, bucureștenii nu pot rata un astfel de eveniment, căci „petrecania" nedefinită trebuie văzută și comentată cu toți ceilalți. De altminteri, biletele sunt deja vândute în număr mare, ceea ce anunță afluența și frumusețea unui spectacol diferit de un banal concert, după cum se publică, la 26 decembrie 1843, în *Vestitorul românesc*.

Societatea care își petrecuse cea mai mare parte a timpului liber în interior se transformă într-o societate al cărei timp e măsurat și planificat din exterior și de către alții. Multe sunt de făcut afară, puține au rămas de făcut acasă. De pildă, invocând pretextul citirii gazetelor, bărbații pot merge la Cazinoul Comercial, ținut în septembrie 1843 de Martin Cordan, care „l-a înfrumusețat, după modelul celor din Europa, cu gazete, sosite cu „cea mai mare exactitate". Se puteau citi: *Curierul Rumânesc*, *Buletinul Oficial*, *Vestitorul românesc*, *Amaltea* de Smirna, *Imparțial* – tot de Smirna, *Atina*, *Minerva* de Grecia, *Journal de Francfort*, *Journal des Débats*, *Magasin Pittoresque*, *Allgemeine Zeitung*, *Revue Britannique*, *Musée Littéraire*".

Și mai sunt apoi spectacolele, în care muzica se lasă descoperită și inventată, și în care versurile sunt scrise în limbi ușor de adaptat și de învățat, piesele de teatru inventive și inventate, seratele numeroase, insipide, inutile, dar „desfătătoare", danțurile furtunoase, în care doar picioarele bine educate reușesc să țină ritmul, cafenelele „politice", în care se dezvăluie „proiecte aristo-dimocraticești" și în care se consumă energii nebănuite, parcurile cu tombole care încearcă să risipească aburii sentimentului de nesiguranță al săracilor și multe, multe altele.

Puţini sunt cei care nu se lasă molipsiţi de această nebunie a banalităţii, dar și mai puţini sunt cei capabili să exclame, ca Iancu Văcărescu, înainte de a se lăsa prins de risipa timpului (1815), abandonând „limanul odihnei“: „Oamenii toţi aleargă, dar eu sunt fericit căci pociu să vorbesc cu dumneata, fie și puţin“[1].

Alţii aleargă să joace la loterie. Prinsă în tot felul de reguli și regulamente, loteria primei modernităţi prelungește un pic patima jucătorilor de orice fel. Ca în orice joc, banii investiţi nu aduc întotdeauna un final fericit. Vornicul Alecu Calimachi se trezește cu o pereche de cai, cam jigăriţi, cam slabi, prea gloabe pentru a fi utili. Amicul său, Teodor Balș, îi scrie ironic: „un n[umăr] a dumitale... au câștigat o păreche de cai. Caii sînt foarte proști și, pe lângă aceasta, mai trebuie a încheia cu Eforia Orașului o socoteală de banii cheltuiţi cu ţinerea lor, care poate a te costa aproape sau mai mult decât chiar preţul lor“. Cu alte cuvinte, vornicul Alecu a jucat la loterie, a câștigat, dar... trebuie să vină cu bani de acasă pentru a-și ridica premiul[2].

Salonul și seratele

Salonul reprezintă principala formă de sociabilitate adusă de secolul al XIX-lea. În manualul său dedicat educării femeilor, *Catehismul bunei creşteri a fetelor sau al datoriilor lor morale şi soţiale ca fete, ca soaţe şi ca mume de familie* (București, 1854), profesorul Ioan Penescu îl definește astfel: „este teatrul bazei al căderii omului de lume“. Or, pentru a preîntâmpina această cădere, femeia are nevoie de o bună educaţie, în care autocontrolul ocupă locul principal. Toaletă, gest, cuvânt, zâmbet, mișcare, părere, postură, atitudine, salut, totul trebuie trecut prin mașinăria educaţiei trupului. Prin sfaturile oferite,

1. Ion Vârtosu, *op. cit.*, p. 39.
2. Nicolae Iorga, *Documente privitoare la familia Callimachi*, vol. 2, București, 1902, p. 75, 27 martie 1837.

femeia este pregătită să-și asume o poziție importantă în sfera publică, unde tactul și cumpătarea trebuie să primeze. Salonul, acest teatru politic *avant la lettre*, se află sub autoritatea femeilor: „femeile, care totdeauna și pretutindeni se cade a da tonul în societăți, împărățesc mai cu osebire în saloane". Sunt atât de puternice, încât părerea lor are „o nemărginită întindere de lege". Dar un gest necugetat, un zâmbet oferit cui nu trebuie, un ton mai înalt sau o privire galeșă, orice cuvânt spus la întâmplare o pot pierde. Prinși foarte repede de sociabilitatea de salon, românii încep să organizeze soarele și serate, să înființeze locuri publice, de la societăți filarmonice la teatre. Pentru fiecare dintre aceste locuri ale sociabilității apar reguli de bună purtare, cu ajutorul cărora sunt stăpânite adunările și sunt patronate întâlnirile.

Serata va fi prin excelență locul de manifestare al femeilor, unde își pun în evidență abilitățile dobândite prin educația de pension. La pension și în școlile de fete se transmit bunele și distinsele maniere pe care ar trebui să le stăpânească și apoi să le afișeze doamnele din lumea saloanelor. Manualul de mai sus este unul dintre multe alte ghiduri construite în acest scop.

Dincolo de regulile de luare în stăpânire a unei soarele, o tânără educată, o tânără de familie bună trebuie să știe să anime și să dirijeze o petrecere. Ea mânuiește clavirul și penelul, ciripește voios ariile la modă, în timp ce conversația în franceză, cumpătată și cuminte, însuflețește lumea bună adunată în salon. Moda salonului va aduce cu sine și schimbări importante în sistemul educațional. Pensionatele se întrec în pregătirea tinerelor cuconițe la clavir, danț, franceză și pictură, și abia mai apoi la cusături și pregătirea de gugoșele. Zinca Băluță, fiica negustorului Ioan Băluță din Craiova, este trimisă în Țara Nemțească pentru a învăța franceză, pian și „f'o trei, patru jocuri", ca o „domniță", cum avea să scrie tatăl ei când va descoperi că, din nefericire, comportamentul tinerei nu justifică investiția[1].

---

1. Gh. Lazăr, *op. cit.*, p. 18.

Treptat, francezii și germanii, românii sau grecii se întrec în a deschide pensionate care pe unde poate, oferind educația cerută de elită. La Botoșani, de pildă, în 1842, madame Profira Olivari deschide primul pension de fete. Măritată cu francezul Georges Olivari, Profira își schimbă numele în madame Pulchérie Olivary și preia destinele domnișoarelor pe care le învață franceză, germană, clavir și dans. Apare, mai apoi, și pensionatul madamei Olimpia Gro, care oferă, pe lângă dans și clavir, lecții de chitară[1].

Bărbatul trece și el printr-o serie de transformări, pentru că sociabilitatea de salon este altceva decât întâlnirile politice, altceva decât vizitele de curtoazie la curtea domnească, altceva decât sastiseala fanariotă. Contactul cu ofițerimea rusă și călătoriile în diferitele capitale europene deschid noi orizonturi și propagă noi forme de experimentare a masculinității. Salonul se află sub directa supraveghere a femeii, dar bărbatului îi revine sarcina de a participa la conversație, de a invita cucoanele la dans, de a asculta cu mare atenție și satisfacție diferitele reproduceri muzicale, afișând aerul de cunoscător. Dincolo de haine, el trebuie să-și modeleze o nouă conduită, o nouă ținută, un alt mod de a fi. Schițele din gazeta franceză *L'Illustration* ne oferă portretul acestui om de lume, bine încorsetat în frac, pantaloni strânși în talie, sigur pe sine, învârtindu-se în jurul cucoanelor, în timp ce vechea generație privește nostalgic (și greoi) de pe fotoliu. Cele două saloane de la Iași și de la București, redate cu acuratețe de Charles Doussault (*L'Illustration*, 19 august 1848, *Une soirée chez le Prince regnant à Iassy*; *L'Illustration*, 26 august 1848, *Une soirée chez le Prince regnant à Bucarest*), rețin această schimbare de formă și de fond a noii generații, pentru care terenul de înfruntare nu mai este anticamera curții domnești, ci salonul. Or, pentru acest salon, bărbatul trebuie să-și educe mintea, dar mai ales trupul. Dincolo de satira din mărturiile unor contemporani, noul om de lume se străduiește să fie altfel. Cum altfel, vine fireasca întrebare.

---

1. A. Gorovei, *Monografia orașului Botoșani*, ed. cit., pp. 372–378.

Ajuns la Iași, în anul 1840, tânărul Gheorghe Sion își dă seama că nu este decât un provincial prăfuit, provincialul acela pe seama căruia se amuză în cor Costache Negruzzi, Mihail Kogălniceanu și Vasile Alecsandri. Pentru a scăpa de eticheta provincialului, Gheorghe Sion este obligat să lucreze la educarea spiritului și a trupului, pentru că vrea să fie primit și, mai ales, acceptat în lumea bună a saloanelor. Contactul cu această lume îl schimbă în bine și în ton cu „moda", după cum singur recunoaște: „relațiunile acestea îmi făcură mult bine. Mai întâi mă mai degroșiră: mă desfăcui de gesturile și apucăturile mitocănești sau provinciale și mă conformai manierelor bunei societăți. Pe lângă acestea, aflai ocaziune a mă familiariza mai mult sau mai puțin cu limba franceză, pe care până acum abia o înțelegeam din citire"[1]. Care sunt calitățile și cunoștințele grație cărora poate fi primit și acceptat de „buna societate"? Gheorghe Sion numește limba franceză, poezia, literatura, așadar, conversația, jocul de cărți, bunele maniere, un anumit costum la modă. Costache Negruzzi, sub numele de împrumut Carlu Nervil, completează această listă cu: „a) să fie abonat la un cabinet de lectură; b) să bea șampanie; c) să fie încușmat, încălțat și înmănușat după jurnal; d) să poarte baston rococo și pumnar cerchezesc; e) să scrie cu condee de oțel și să-și pecetluească biletele cu buline cu levize; f) să joace șah și să danseze polca; g) să aibă pe masa din cabinetul seu cel puțin o duzină de albomuri caricaturale și de cărți ilustrate" (*Albina Românească*, 3 februarie 1846). Bastonul rococo și pumnalul cerchezesc ne duc cu gândul la trupul subțire, care trebuie modelat după noile modele de masculinitate, aducând în cultura românilor sportul, care înseamnă scrimă și echitație.

Vizite și mosafiri

Ospitalitatea curților boierești este preamărită de memoriile și povestirile lui Radu Rosetti, dar și numeroșii călători de prin diferitele colțuri ale lumii se arată impresionați de această bună

1. Gheorghe Sion, *Suvenire contimpurane*, Polirom, Iași, 2013, p. 406.

primire. Călătorii sunt mai întâi de toate purtători de vești, de povești, de lucruri noi, de novitale, de mode, de un alt fel de a fi. Dincolo de lumea asta deschisă, nu putem trece cu vederea interesul egoist în ospătarea unor astfel de mosafiri, dat de curiozitate, de dorința de a afla ceva, de a vedea, de a se adăpa cu veștile sosite din alte lumi. Informația este o „marfă de lux", după cum o demonstrează Ovidiu Cristea, în excelentul său studiu[1]. Or, pentru obținerea acestei informații, boierii nu precupețesc nimic în a se întrece în ospitalitate.

Înainte de a primi și ospăta musafiri străini, boierii se vizitează reciproc, petrecând împreună sărbători, veri călduroase sau ierni lungi și plictisitoare. *Musafir* și *proscalisi* sunt doi termeni preluați, unul pe filieră turcească, altul pe filieră grecească, pentru a descrie fenomenul ospitalității reciproce.

În secolul al XVIII-lea se practică vizitele prilejuite de sărbătorile mari de peste an, sau de evenimente speciale, care țin mai degrabă de viața de familie. Ieșit cu bine dintr-o convalescență de 95 de zile, după o operație de cancer, Costache Caragea are obligația de a întoarce vizitele tuturor celor care i-au ținut de urât cu „sindrofie" sau numai au trimis slugile să ceară vești despre starea lui de sănătate: „am început să umblu și să-mi fac contravizite la toți cei care se bucurau împreună cu mine că scăpasem de la moartea învederată și dureroasă ce o purtam în corpul meu" (Hurmuzaki/13_2, 94). Cu excepția vizitelor la curtea domnească, care sunt făcute dintr-o mare obligație, vizitele se restrâng la cercul familial și al prietenilor foarte intimi. Preumblarea pe la casele prietenilor și ale rudelor este o plăcere prea mare pentru a fi oprită de vremea rea și de oboseala pe care o presupun drumurile lungi. Medicul Constantin Caracaș a scris cât sunt de așteptate aceste vizite, când boierii și cucoanele lor, purtând „costume strălucite, cu șaluri scumpe și pietre

1. Ovidiu Cristea, „Știrea – «Marfă de lux». Mărturii venețiene din primele decenii ale secolului al XVI-lea", în *Revista istorică*, 14, nr. 3–4, 2003, pp. 195–209.

preţioase“, se urcă în trăsuri „frumoase şi scumpe“ şi pornesc „în vizite de felicitare“[1].

Mosafirlâcul se transformă în adevărate agape bahice în carnavalul de dinaintea Postului Mare al Paştelui. Deşi Manolache Drăghici foloseşte cuvântul carnaval, credem că termenul este impropriu şi că mai potrivit ar fi Lăsata Secului de carne pentru intrarea în Păresimi. Cu acest prilej, boierii se adună unii pe la alţii, se aşază pe covoare şi petrec mâncând şi bând până se termină totul de prin cămară, mutându-se apoi la altă gazdă şi, uite aşa, petrec până la ziuă, înainte de a intra în Postul Mare. Manolache Drăghici descrie astfel aceste petreceri: „în carnaval nici o adunare cât de mică nu să face la dânşii fără masă, apoi, după ce mânca, ave de lege să se pue bărbaţi însuraţi pe un covor la pământ şi să înceapă la vutcă, cu care se vesele, cântând ţigani până să deşerta toate beşicele de nectaru gazdii, şi de multe ori din o adunare trece la alta, mergând la cine învita dintr'înşii ori pe jos seau cu trăsurile şi cu ţiganii după dânşii pe uliţă; când să întâmpla a să sfârşi vutca boerului de gazdă mai timpuriu şi le rămânea vreme de pitrecere până în ziuă“[2].

Secolul al XIX-lea va lărgi mult aria acestor vizite, transferându-le spre sfera publică şi incluzându-le în sociabilitatea vizibilă. Vizitarisirea şi contravizitarisirea devin obligaţii sociale, în jurul lor dezvoltându-se o întreagă industrie legată de producerea de cărţi de vizită, felicitări, ceaiuri şi ceainice, prăjiturele şi farfuriuţe, cafele şi dulceţuri, conversaţii şi saloane de primire. Modelul preluat este cel francez, specific secolului al XIX-lea, în care o doamnă de lume are o zi fixă de primire, un cod etic şi social aplicat în folosirea şi distribuirea cărţilor de vizită, în efectuarea vizitelor[3].

Societatea înaltă de la Iaşi şi de la Bucureşti preia foarte repede această nouă formă de sociabilitate, deschizând şi

1. C. Caracaş, *op. cit.*, p. 114.
2. Manolache Drăghici, *Istoriea Moldovei*, II, ed. cit., pp. 60–61.
3. Anne Martin-Fugier, „Ritualurile vieţii burgheze private“, în *Istoria vieţii private*, Meridiane, Bucureşti, 1997, vol. VIII, p. 182.

patronând salonul de primire, vizitând și așteptând musafiri. Despre aceste vizite avem mărturia lui Gheorghe Sion, om de casă și slujbaș la curtea lui Costache Sturdza, pe vremea când acesta ocupa dregătoria de ministru dinlăuntru, dar și rangul de mare logofăt: „casa marelui logofăt era frecventată așa de mult, încât avea mai mult aerul unui otel de prima ordine. Se vedea o mișcare de trăsuri și un du-te-vino neîntrerupt. Până la amiază-zi veneau oamenii cari aveau trebuință la primul-ministru al țărei. După amiază-zi începeau vizitele de amici ale tuturor celor din casă. Boierul, cocoana, coconașii, fiecare în parte primeau în apartamentele lor, fără a ști unul de vizitele care le primeau ceilalți“[1]. Aici este vorba de o casă mare boierească, dar vizite au în programul lor și celelalte doamne din societate, care astfel întrețin relații, se promovează și adoptă un stil de viață; vizitele sunt indispensabile în recunoașterea socială.

Apropiații și prietenii își trimit răvașe de felicitare dacă vreo afacere sau starea de sănătate nu le îngăduie să se viziteze. „Plecat răvașul meu să vă găsească pe toți sănătoși, precum și Sfintele Sărbători a Învierii Domnului Nostru Iisus Hristos să le ajungeți și să le petreceți la înconjurere a mulți ani buni întru toate zilele de fericire“, îi scrie, pe 1 aprilie 1816, un boier ajuns la Botoșani prietenului său Șerban. Foarte interesantă este indicarea destinatarului: „Cinstitului dumnealui logofătului Șerban Buhăiescu, cu multă închinăciune să să dea. La Ieși, ce șade în casăle unuia vătaf Gheorghe, lângă zidul curții de la vale dinspre Bașcă“[2].

Bufetul din saloane

Bucătăria română a lui Christ Ionnin (1865), în ciuda pretențiilor de mare bucătar ale autorului, cunoscător în toate, nu este decât o lucrare de amator. În introducere, autorul se laudă

1. Gh. Sion, *op. cit.*, p. 425.
2. SJAN Iași, Fond Mitropolia Moldovei, II/12.

cu mâncarea care ar trebui să „dilecteze“, nu numai să hrănească, dar cele 244 de rețete, ordonate alfabetic, arată că *Bucătăria română* este doar o compilație de rețete apărute prin multe alte cărți de bucate, transcrise în grabă, fără prea multe explicații. De pildă, autorul recomandă facerea maionezei în pivniță în timpul verii, pentru că acest sos nu iubește căldura (p. 58). Cât despre rețete din bucătăria românească, nici vorbă: „Anghinare à la Barigoul“, „Anghinare à la provinciale“, „Anisetă“, „Bacala à la Bechamel“, „Begnete“, „Beșof bufet“, „Bismană“, „Blan Mange“, „Cari-sos indian“, „Crapfen“, „Macedoniană legume“, „Pan-d-Espan“, „Ratafia“, „Revani“, „Rosbiftu englezescu“. Dar, până la urmă, din șirul acesta de feluri vădind aceste influențe orientale și mai apoi franceze ce mai poate fi românesc? Nici nu cred că are vreo importanță.

Cartea lui Ionnin arată preluarea cu succes a unui alt mijloc de a obține atmosfera de convivialitate în saloane: bufetul rece (termen preluat din francezul *buffet*). Chiar dacă rețetele sunt aranjate alfabetic, în dreptul fiecărui fel se fac unele precizări care arată când trebuie servite diferitele sortimente: „bufet“, „antret“ [*sic!*], „salată“, „zémă“, „bucate“, „friptură“, „mâncare“, „garnitură“, „sos“, „licor“ [*sic!*], „prăjitură“, „deser“ [*sic!*]. E nevoie așadar de o anumită rânduială în aducerea bucatelor la masă. În ambientul saloanelor și al soarerelor, bufetul rece pare soluția cea mai la îndemână. În această nouă realitate socială și sociabilă, *Bucătăria română* se dovedește foarte utilă oferind felurite rețete de gustări reci: „pateuri reci“, „beltea de zmeură sau de coacăze“, „budincă și puding“, „caramelă“, „cireși în rachiu“, „coacăze zaharisite“, „compoturi felurite“, „covrigei de migdale“, „cremă cu miros de apă de flori“, „cremă de cafea“, „cremă cu ciocalată“, „nuga“, „înghețate cu fructe diverse“, „limonată“, „cuglof“, „ratafia (licor)“, „anisată (licor)“, „ponciuri frances“, „englez, înghițat, cu ouă“.

Lista de mai sus nu arată neapărat că felurile sunt aduse la masă în ordinea în care sunt consumate; putem doar să bănuim că o cină oficială (cu invitați) se deschide cu un „antret“,

care este urmat de o „zeamă“ (adică de o supă), apoi de felul principal, „friptură“, cu „sos“, „garnitură“, „salată“, sau de „bucate“ cu sos și salată, iar la final de „prăjituri“ sau „deser“. Din carte aflăm că sub numele de „antret“ se ascunde „biftekul“: felii de mușchi de vacă, marinate în untdelemn, ceapă, sare, piper, fripte pe grătar, servite în sânge, alături de pătrunjel prăjit în unt, cu zeamă de lămâie. Dar „biftekul“ lui Ionnin poate fi făcut din orice și „se servă, după gustul fiecăruia, cu cardama, cartofi prăjiți sau trufe ferte în fălii“ (p. 15). „Zéma“ este un *consommé* care s-ar găti după rețeta următoare: „pune o găină bătrână în tingire cu trei litre de apă; adaogă 150 dramuri carne macră de vacă; adaogă morcovi, praz, cépă, cuișóre și buket de zarzavaturi; lasă să férbă până va rămânea o litră de zémă, care este consomeul cerut“ (p. 37). Dacă ciosvârta de căprioară intră la categoria *friptură*, „ciokârlanul la minut“ trece la categoria *mâncare*, becațele umplute intră la *bucate*, „cotletele de berbecu cu măcriș“ sunt considerate drept *mâncare*, dovleceii cu carne sunt *bucate*, franzela prăjită intră în categoria *garnitură*, marinata de pasăre la *friptură*, „crapfenul“ și gogoșile sunt *prăjituri*, iar brânza cu cremă este *„deser“*. Nu știm cum a alcătuit autorul aceste categorii, fiindcă lasă în afara lor alte rețete: „coadă de porc pe cartofi bucăți“, „cotlete de berbece cu legume“, „cotlete tăvălite în pesmete“, crap prăjit, cozonaci, clătite, curcan fript și umplut, iepure cu măsline, fazan în frigare, păsărele în frigare, „pirosci“, potârnichi în frigare, porumbei prăjiți, prepelițe la grătar, pulpă de căprioară, rață cu măsline, purcel în frigare, „revaniile“ (un fel de pâine dulce), „stridiile-poftă bună“ („Când le vei avea, n'ai decât să le deschizi și să le mănânci, botezându-le cu zémă de lămâie. Nu uita a avea și de beut vin alb de Drăgășani“), ștrudel, sparanghel, sufleu, „torta cu fructe“. Deși nu sunt trecute la categoria garnituri (unde se află doar feliile de franzelă date prin lapte și ou și prăjite în „untură bine fierbinte“), legumele ar putea intra la această categorie. De exemplu, spanacul, care „cere mult unt“, însoțește carnea de miel și „picerele prăjite“. Dar aceste feluri sunt încadrate diferit.

De exemplu, „cépa năbușită“ e considerată *mâncare*: „fă o boia cu unt și făină; adaogă vin roșu și zémă de carne; aruncă în-tr'acest sos cépă fértâ pe jumătate în apă cu diferite ferdeturi în buket; pune piper; lasă să férbă bine“; se „servă la masă cu felii de pâne prăjite, capere și sardele tocate“ (p. 25).

Christ Ionnin se îngrijește cât de cât și de estetica bucatelor care nu mai sunt doar mâncate, ci și expuse. Această estetică se leagă de apariția și dezvoltarea saloanelor, unde cucoanele primesc, trebuie să și „dilecteze“ invitații cu o priveală adecvată: „nu este nimic mai frumos decât a vedea o pasăre sau o altă piesă de friptură venind pe masă în întregul ei; mulți simt atâta mulțumire la acest spectacol, încât se satură numai din vedere“. Or, pentru a oferi acest spectacol al gustului, „damele“ trebuie să-și exerseze abilitățile în a tăia feliile de friptură precis, rapid și frumos. Jena pusese deja stăpânire pe societatea românească. Spectacolul descris de Sulzer la sfârșitul secolului al XVIII-lea este de neînchipuit acum. „Știm că la prânzurile oficiale toate cărnurile se aduc pe masă taiate gata“, scrie autorul, care insistă ca „echipamentul“ de bună calitate să nu ducă la stropirea invitaților cu „stele de sos“ (p. 87). Or, echipată cu „arme bune“, înfășurată în șorțuri, gazda este supusă la cele mai grele munci. Publicul, mai ales cel masculin, ar trebui să fie îngăduitor: „rugăm însă și pe mosafiri a nu se pré uite la cel ce taie, mai cu séamă de este o damă frumușică și sfiicioasă; ci, pe când se taie carnea, să facă bine și să vorbească între dânșii despre politica zilei“ (p. 87). Dama frumușică a lui Ionnin pare mai degrabă un pompier gata să lupte cu claponul frumos decorat, dar greu de împărțit invitaților. Practica aceasta fusese de mult eliminată din saloanele europene. Moda purtării animalelor fripte pe platouri și a prezentării lor invitaților aparține Evului Mediu, iar stăpânul casei trebuia să știe cum să le porționeze și să le împartă invitaților. Manualele de civilitate păstrează această regulă de bună purtare ca formă de civilitate lăsată în seama bărbaților, a stăpânei caselor și a patronilor petrecerilor, până spre secolul al XVIII-lea. Dar, din secolul al XVII-lea, o nouă formă de sensibilitate pune stăpânire pe societatea înaltă, astfel

încât animalul mort, chiar și preparat, este ținut departe de privirile convivilor. Publicul nu mai este dispus să privească spectacolul culinar: fript și împodobit, porcul rămâne un cadavru[1]. Asemenea norme de civilitate sunt gradual integrate, dar societatea românească abia începe să le cunoască.

Reîntorcându-ne la societate și la dineurile sau supeurile din salon, unde se organizează baluri sau serate, descoperim o risipă luxuriantă. Diferitele feluri se amestecă și se consumă rapid, iar confeturile sunt furate și ascunse în basmalele cucoanelor, care le duc copiilor. Dan Dumitru Iacob a relizat un studiu foarte interesant și bine documentat despre moda saloanelor, oferind informații despre organizarea și despre cheltuielile aferente unui bal sau unei serate. Aflăm, de pildă, că boierul are o cămară specială, *gherghir*, unde se păstrează toate cele necesare punerii în scenă a unui bal. Gherghirul ascunde acum veselă, tacâmuri, lumânări și lămpi, butaforii și nimicuri colorate, menite să înveselească sala de bal[2].

La vie

Locul predilect în care petrece aristocrația este via, unde natura se împletește cu civilizația. Aici lăutarii, cântând pentru zaiafetul cel mai zgomotos, se pot desfășura în voie. Mofturile și atitudinile simandicoase ale societății care prețuiește valsul și glanțul nu stânjenesc pe nimeni. O scenă povestită de Gheorghe Sion mă duce cu gândul la *Dejunul pe iarbă* al lui Édouard Manet, din 1863. Evadând din cadrul constrângerilor sociale ale unui loisir care e din ce în ce mai plictisitor din cauza repetiției, dar și a numeroaselor reguli și norme ce se impun pentru a face față concurenței acerbe, societatea civilizată preferă petrecerile pe iarbă. Tabloul lui Sion: „Într-o zi de 1 mai, câțiva tineri

1. N. Elias, *La civilisation des mœurs*, ed. cit., pp. 171–173.
2. *Idem*, „Balurile înaltei Societăți din Principatele Române la mijlocul secolului al XIX-lea“, în Laurențiu Rădvan (coord.), *Orașul din spațiul românesc între Orient și Occident. Tranziția de la medievalitate la modernitate*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza“, Iași, 2007, pp. 263–325.

se decid a se întruni la via unuia din ei spre a face o veselie cu masă mare, cu băutură bună și cu lăutari. Invitat fiind, mă dusei și eu la acea vie, situată pe o foarte frumoasă coastă lângă șoseaua ce duce la Răpedea. La umbra unui nuc centenar se întinsese o masă de douăzeci persoane. Vesela societate se adunase dispusă a gusta toate plăcerile la care era invitată. Între convivi erau cinci-șase inși cu femeile lor, toate tinere și frumușele, numai să te joci cu ele". Între vii și livezi, în aerul de primăvară, tinerii slujbași se descoperă liberi de orice constrângere: „petrecurăm apoi mai toată ziua în veselie: danțarăm pe iarbă verde, ne chefuirăm, mai făcurăm un prânz pe la 4 ore, apoi în deseară, pe răcoare, ne urcarăm în trăsuri, spre a intra în oraș". Companie le ținu taraful lui Angheluță, unul dintre cele mai apreciate în epocă, și Anca, o cântăreață pomenită deseori în paginile lui Sion. Lăutarii știu să-și poarte clienții prin toate stările sufletești: înduioșare, lacrimi, suspine, dor, excitare, pasiune: „s-a cântat un cântec de inimă, iar vocea cântăreței ne-a făcut să auzim o melodie care ne-a pătruns inimile și ne-a făcut pe toți, tineri și bătrâni, bărbați și femei, să vărsăm două șiruri de lacrimi"[1]. Nimic din noua sociabilitate urbană nu se compară cu aceste „șiruri de lacrimi" smulse de viorile lăutarilor țigani. De aceea, până târziu, ei sunt nelipsiți de pe la toate petrecerile marilor boieri, eclipsând prin senzualitatea muzicii lor orice muzică a Europei civilizate.

Ca ei, și alți orășeni sărbătoresc venirea primăverii, Înălțarea sau Rusaliile, la iarbă verde. Cu coșul plin de merinde, în birje și trăsuri închiriate, părăsesc orașul dis-de-dimineață îndreptându-se către vii, către vreun colnic sau către umbra pădurilor. Spre seară intră în oraș cu alaiul de lăutari, cântând, chefuind, bucurându-se de plăcerile efemere ale vieții... Culesul viilor este alt prilej de pelerinaj și de preumblare pe la vii și prin vii. Strugurii, nucile, prunele sunt apreciate pentru savoarea lor. Mai e și mustul, care trebuie gustat la fața locului, pe la ora la care fierbințeala dogoritoare a soarelui s-a mai

1. Gh. Sion, *op. cit.*, pp. 423–424.

domolit. Septembrie aduce răcoare, culori felurite și licoarea parfumată care îndeamnă la petrecere. Prin vii și la vii, petrec mai toți proprietarii de podgorii, transformând culesul într-o petrecere cu folos. De bună seamă că într-un fel petrec boierii cei mari, care doar pentru asta vin, și în alt fel săracii culegători. Dar culesul viei este una dintre activitățile plăcute ale toamnei. Zăpușeala s-a mai stins, iar întâlnirea culegătorilor devine prilej de voie bună. Tache Merișescu, culegător ocazional la viile boierului Băleanu, descrie voioșia culegătorilor care fac glume, cântă, se ospătează, gustă din must, se adună seara în jurul focului, petrecând și odihnindu-se totodată. De cealaltă parte, cuconițele, cucoana, dădaca vin la culesul viilor pentru a petrece printre vii, pentru a supraveghea, sau pentru a fugi de orașul bântuit de ciumă. Suntem în toamna anului 1814. Tache Merișescu devine el însuși musafir, când se descoperă că nu este un culegător oarecare, ci fiul negustorului Foti Merișescu, alungat de ciumă și rătăcit printre ceilalți. Zilele culesului și le petrece prin vii cântând, adunând nuci, mâncând struguri și delectându-se cu must (ANIC, mss. 1773, f. 26–36). Viile, de altfel, sunt pomenite în multe documente ca: loc de preumblare, oază de răcoare, loc de adăpost în momentele de răzmeriță, loc de refugiu în timpul epidemiilor. Podgoria are mai totdeauna o casă, o cramă sau măcar o șandrama în care sunt ținute uneltele și butoaiele în care se face vinul.

Fericirea domesnică și tihna casei

Când toată lumea se dă în vânt după banalitățile din afara mediului familial, Simeon Marcovici predică despre „plăcerile domesnice“. „Din toate desfătările pământului, nici una nu pătrunde inima mai adânc decât bucuria domesnică“, scrie, în 1839, în cartea sa, *Datoriile omului creștin*. Discursul lui se aseamănă foarte mult cu cel al doctorului Ștefan Episcupescu, pentru care casa, căminul, familia, interiorul sunt elementele cele mai importante ale vieții. Ar trebui remarcată introducerea

adjectivului „domesnic“ pentru a desemna tot ceea ce ține de interior; cuvântul ajunge să determine orice: griji domesnice, desfătări domesnice, plăceri domesnice, bucurii domesnice, fericire domesnică, rugăciunea domesnică, pacea domesnică etc. Predica filozofului Simeon Marcovici se adresează meșterului, adică celui care, prin practicarea unei meserii, acumulează nu numai experiență, ci și un capital educativ. Iată ce spune: „Lucrul câmpului și îngrijirea turmelor nu cer aceeași putere de înțelegere și aceeași iscusință ca meșteșugurile. Mulți ani sunt trebuincioși ca să învețe cineva un meșteșug. Printr-aceasta, meșterul se află cu o treaptă mai sus decât plugarul sau păstorul. Deprinderea cea necontenită a înțelegerii lui și sporirea stării sale ajută foarte mult a-i face năravurile mai dulci“. Pentru acest meșteșugar, Simeon Marcovici predică „fericirea domesnică“, ajutându-l să o găsească, să o prețuiască, să o descopere și să o predice și altora. Accesul la resurse îl califică pe acest meșter să cunoască și să-și însușească fericea desfătare domestică. Potrivit lui Marcovici, meșteșugarul, adică posesorul unei profesii, se află pe treapta de mijloc între „prostimea țăranului“ și „covârșitoarea delicateță a bogaților“. Are deja o oarecare instrucție care îi permiteă să se detașeze de prostimea prostimii (sensul aici fiind și de mulțime, și de neștiință), dar nu are bogății nemăsurate care să-l îndemne la risipă inutilă și la „desfătări și moliciune“. Între „sărăcie și prisos“, meșterul reprezintă „treapta cea adevărată a Statului, aflându-se ferită de grosimea țărănească și de relele nărăviri ale trândavei bogății“, singura categorie care poate da „pilde de virtute, de curățenie de suflet, de sârguință și de iubire de patrie“ (pp. 225–226). Tot capitolul dedicat acestui meseriaș, burghez *avant la lettre*, este foarte interesant, dar nu-i vom reține aici decât timpul plăcerilor domestice, desfătarea îngăduită acestui personaj „rațional“ propus modernității. Timpul repausului domestic devine o obligație de care tatăl, în calitatea sa de șef al familiei, trebuie să se preocupe așa cum se preocupă de celelalte aspecte ale vieții domestice, de la asigurarea hranei la educația copiilor. Familia

nu este formată doar din soție și copii, ci se extinde la toți cei care trăiesc în casă, în gospodăria aflată sub autoritatea „părintelui de familie". Aici, Simeon Marcovici se referă foarte clar la calfe și la slugi, care fac parte din personalul domestic indispensabil în casa oricărui meșter. Pentru toți, el, meșterul-părinte, trebuie să hotărască în ce fel își petrec timpul liber: „într-o casă unde oamenii muncesc cu plăcere, trebuie să se hotărască petreceri cum și ceasuri de odihnă". Dragoste, nu supunere trebuie să aibă în vedere un stăpân care are datoria să organizeze, „din vreme, în vreme", „petreceri nevinovate" pentru această familie lărgită, petreceri la care și el trebuie să ia parte. Casa, căminul, este locul ideal pentru desfășurarea acestor „petreceri dulci și desfătătoare", prilej de pildă și aducere aminte (p. 87). Acest timp al desfătării nu trebuie lăsat la voia întâmplării, el trebuie programat ca orice altă obligație domestică: „să nu lăsăm niciodată ca întâmplarea să ne aducă desfătări. Tot omul care este însărcinat a însufla bucuria în familia sa, să dovedească prevederea și bunătatea sa prin îngrijirea ce are de a găsi în toată vremea prelejuri ca să desfăteze și să ție pe iubiții săi într-o mulțumire statornică" (p. 147). Pentru evitarea petrecerilor zgomotoase din afara căminului, Simeon Marcovici sugerează „sărbătorile de familie", micile petreceri onomastice care să-i reunească pe membrii familiei în jurul celui celebrat, bucurându-l cu daruri, desfătare și vorbe dulci. Pentru „burghezul" lui Marcovici, veselia este esențială, ea „ușurează munca, făcând-o plăcută"; această veselie trebuie să fie programată, să nu se întâmple prea des, ci doar atunci când se cuvine, și trebuie să urmeze un model al cumpătării: fără cheltuieli peste măsură, fără deșertăciune, fără bârfă și necuviință, fără zgomot și tămbălău. „Sfera fericirii" îi va cuprinde și pe ceilalți dacă este propovăduită din dragoste și din înțelepciune (pp. 150–152). Ca și la Ștefan Episcupescu, constatăm aceeași grijă pentru sfera privată: căminul este descris ca lăcașul desfătării, al liniștii domestice, al plăcerilor, al bucuriilor, al fericirii. Secretul, taina, trebuie să învăluiască orice cămin pentru a fi ferit de invidia,

ura, bârfa din afară, din sfera publică. Pacea domestică este asigurată doar de secretul din interior: „cea dintâi datorie a oricărei însoțiri este a nu obști [vesti] niciodată tainele și interesurile familii“; „când ne dezbrăcăm de acoperământul tainei, ne punem în priveliștea și în batjocura lumii și numai suntem stăpâni în casa noastră“ (p. 47).

Înaintea lui Simeon Marcovici, Ioniță Tăutu își exprimase și el dorința de a exploata spațiul domestic, în care fericirea este deplină doar în prezența unei familii. „În sânul cel fragid a unii soții plăcute și încungiurat de odraslele iubirii sale“, omul poate gusta din himerica fericire, scrie Tăutu în octombrie 1827[1]. Despre tărâmul fericirii domestice scrie și Ștefan Episcupescu, insistând însă că desfătării trebuie să i te dedai cu măsură. Ceea ce îi separă pe cei doi, matematicianul Marcovici și medicul Episcupescu, este tocmai interpretarea bucuriei pe care o aduce loisirul: dacă Marcovici vede loisirul ca indispensabil, parte integrantă a comportamentului omului muncitor și înțelept, Episcupescu aproape că exclude din recomandările sale timpul rezervat desfătării. Pentru el, timpul destinat odihnei este cel din ziua Domnului, dar și atunci trebuie raționalizat de înțelepciunea economiei.

Ideile acestor teoreticieni ai desfătării sunt proprii veacului al XIX-lea. Despre ele vorbesc Michelle Perrot și Anne Martin-Fugier, care analizează „burghezia“ franceză, sau Leonore Davidoff și Catherine Hall, care scriu despre clasa de mijloc din societatea engleză. Au în vedere această literatură comună care circulă în Europa, produsă pentru a limpezi o „treaptă“ de mijloc, cum o numește Simeon Marcovici, atât de folositoare statului. Aproape toate ideile lui sunt inspirate din manualele de *savoir-faire* și *savoir-vivre* care circulă în Europa acestor vremuri. Pe unele dintre ele le-am întâlnit și în bibliotecile românilor. De pildă, *Manuel d'économie rurale et domestique* circulă atât în varianta franceză, cât și în traducerea postelnicului Manolache

1. I. Tăutu, *op. cit.*, pp. 219–293.

Drăghici[1]. În acord cu acești vizionari ai „eticii burgheze“, cum este numită, Simeon Marcovici recompune timpul organizat în jurul sărbătorilor religioase, Crăciunul, Anul Nou, Paștele, sărbători care aparțin familiei și se celebrează în spațiul plin de căldură și de afecțiune al căminului, loc de refugiu după chinuitoarea șerpuire prin mizeria cotidiană.

Odihna norodului

Norodul are o idee destul de simplă despre timpul liber. De fapt, timpul liber este timpul odihnei, este timpul dedicat Domnului. Sărbătorile sunt multe, și am tot amintit de ele și de criticile atât de înverșunate aduse acestei sastiseli prelungite. Despre timpul dedicat sărbătorilor a scris foarte frumos și Sorin Mitu, arătând lupta dusă de puterea politică pentru delimitarea clară a timpului dedicat muncii, secularizat și despuiat de orice încărcătură religioasă[2]. Nu există ideea de vacanță, cum nu există nici ideea de călătorie, așa cum nu există nici dorința de a pleca departe. Țăranul este limitat în deplasările sale. Doar mânat de nevoi se mai duce prin orașele apropiate, în căutarea unei slujbe temporare, sau mai departe, în capitală, când prezența sa e obligatorie la judecarea vreunei „fapte“. Altminteri, nu are de ce pleca.

Timpul sacru al sărbătorilor se împarte între slujba de dimineață și șederea la cârciumă după-amiaza, între mersul la horă și ora de mâncare. Nimic organizat, nimic gândit, totul lăsat la voia întâmplării. Sastiseală melancolică intrată în rutina ritualurilor... Dar, după prânz, după ce slujba s-a terminat și au tăcut clopotele, sastiseala intră în logica petrecerii. Bombănit

---

1. *Manuel d'économie rurale et domestique ou Recueil de plus de 700 recettes ou Instructions excellentes pour l'économie rurale et domestique pour la santé et les agréments de la vie*, traduit de l'anglais par M***, 2 édition, revue et corigée, Paris, Alexis Eymery, 1823 și Manolache Drăghici, *Iconomia rurală și dumestică*, Albina, Iași, 1834.

2. S. Mitu, *op. cit.*, pp. 232–254.

și admonestat fiindcă petrece la cârciumă, veselindu-se din plin în acordul viorilor, țăranul încearcă de fapt să uite de sine, abandonându-se în tovărășia celorlalți. Și apoi ce să facă acasă? Să bea de unul singur? Cu plozii plângând, cu femeia amintindu-i cicălitor de una, de alta, cu animalele zbierând? Sastiseala țăranului pare tristă și amărâtă. Amărâtă, dacă își petrece timpul de unul singur, tristă, dacă stă plictisit pe laviță așteptând să se isprăvească zilele de sărbătoare. Poate evada lesne din plictiseala zilelor de sărbătoare. Petrece din dorința de a fugi de grijile cotidiene, de a uita de greutățile muncii. Țăranul nu are, după cum bine se poate observa, rafinamentul boierului. Nu moare niciodată de urât, fiindcă nu are răgazul, nici motivul și nici mijloacele necesare.

Mai sunt târgurile: târgul de Moși, târgul de Florii, târgul de Rusalii... Adunați în cete, țăranii pleacă cu noaptea-n cap la târg, unde au prilejul să caște gura, să vândă și să cumpere lucruri mărunte, să se distreze, să-și astâmpere curiozitatea. La târg văd pehlivani, urși, arătări, măscărici... De Paști, ursarii umblă prin sate și pe la târguri, cu urșii după ei, adunând copiii și norodul, speriind caii, stârnind zarvă multă. Acest tărăboi este pe placul norodului, dar nu și pe placul puterii, care îl interzice. Timpul sărbătorii scapă de sub orice control. Petrecerea degenerează într-un vârtej al descătușărilor: „se aruncă pusci și pistoale, noapte și zi“, se încing zaiafeturi și chiolhanuri, cu lăutari, cu „mâncări și băuturi“.

Fără bani, la București sau la Iași, săracul și sluga nu-și îngăduie decât plăceri mediocre: cafeneaua, cârciuma, jocul de cărți, promenada. Aici, găsesc voioșie, râs, chef, sociabilitate, plăcerea de a petrece. Are sluga „dreptul la lene“, termen atât de disputat și de discutat de marxism?[1] Există, pentru această categorie profesională, timp dedicat libertății de a nu face nimic? Lenea săracului este mult mai dificil de măsurat, fiindcă ea nu prea lasă urme. Țăranul nu iese la arat sau la semănat în zilele

---

1. Julia Csergo, *Extension et mutation du loisir citadin, Paris XIX^e siècle – début XX^e siècle*, în A. Corbin (ed.), *op. cit.*, p. 128.

de sărbătoare, dar slugile de prin casele boierești se bucură de același privilegiu? Boierul trebuie hrănit, spălat, curățat, servit chiar și în zilele de sărbătoare. Slugile din curți și din odăi își continuă activitatea o bună parte din zi, cât durează petrecerea stăpânului; le rămâne prea puțin timp ca să caute spații sociale îndepărtate. Recurg la sociabilitatea din apropiere: vecinii, cârciuma, cafeneaua, ulița. Documentele atestă cât de meschin este timpul dedicat sărbătorii pentru biata slugă, captivă în odăi și în conace, câtă vreme stăpânii sunt la biserică. Atunci sluga se lasă toropită de somn, lenevind pe sofa în așteptarea poruncilor sau abandonându-se plăcerilor solitare. Când pleacă să petreacă, reproduce „timpul și riturile sociabilității rurale“[1], fără a se lăsa atrasă de diversitatea costisitoare a orașului. Mai ales dacă a plecat de acasă, din satul depărtat, cu gândul de a face economii, de a strânge bani de zestre, de casă sau doar de a supraviețui.

În solitudinea conacului, cu stăpânii dedați în consumul hedonist, plictiseala poate lua diferite forme: savoarea unui pahar de vin, deliciile unei dulceți, aroma unei cafele, trândăveala în patul boierului, pe sofale și printre atlasuri și mătăsuri. Așa face Tache Merișescu, atunci când, ajuns copil de casă, păzitor de canari în iatacurile boierului Băleanu, se îmbată sorbind, cu îngâmfarea slugii care nu e văzută de nimeni, din rachiul boierului. Amuzant este ce i se întâmplă după aceea: într-un oraș bântuit de ciumă, sluga amețită nu poate fi decât suspectată pe dată de contagiune (ANIC, mss. 1773, f. 26). Abia în 1839, în cartea sa, *Datoriile omului creştin*, Simeon Marcovici îi atribuie „părintelui de familie“, orășeanului cetățean și meșteșugar, datoria de a se ocupa de timpul liber al slugilor.

La moşi

În sâmbăta Rusaliilor are loc pomenirea morților; obiceiul presupune împărțirea de oale sau donițe cu lapte și blide cu mâncare pentru sufletele răposaților. Pregătirea sărbătoririi

1. *Ibidem*, p. 132.

Rusaliilor începe cu mult înainte: în toate orașele se fac târguri, unde țăranii merg să cumpere de la negustori diferite lucruri. Iar în joia Rusaliilor, marele agă organizează la Obor un ospăț pentru pomenirea morților. Vodă binecuvântează masa și ia parte alături de mulțime la „pomană“. În 1838, de Rusalii, a fost rândul marelui agă Manolache Florescu să organizeze pomana, punând la Obor, unde se adunaseră cam „100 de mii de suflete“, o „gustare“. Cuvântul nu e tocmai potrivit cu descrierea care urmează, dar îi aparține redactorului de la *Cantor de Avis*: „Joi în 19 ale aceștii luni, domnul marele dvornic Manolache Florescu a făcut o strălucită gătire, au întins un cort însoțit cu felurimi de zaharicale, înghețate, muzică militară și altele. Și a poftit pe Prea Înălțatul Nostru Prinț și Domn Stăpânitor Alecsandru Dimitrie Ghika vvd și toți boierii. Această adunare a făcut pe mai bine de 100 de mii de rumâni a să bucura, văzând pe domnul stăpânitor că să bucură, văzând pe supușii țării a să veseli și a juca hore naționale“ (23 mai 1838).

Astfel de „petreceri“ au loc mai tot anul. Fiecare sărbătoare este prilej de a se organiza bâlciuri, târguri, iarmaroace, unde oamenii se întâlnesc și fac și afaceri. Privilegiul de a organiza astfel de evenimente îl au boierii și negustorii, domnii și mitropoliții. Cunoscând teama oamenilor de a pleca departe de casă, așază târgurile și iarmaroacele cât mai aproape, să fie la îndemâna populației. Oamenii sunt poftiți să vândă, să cumpere, să se desfete, să consume. Organizatorul unui bâlci sau al unui târg capătă și privilegiul de a-și goli pivnița, cămara sau oborul, vânzându-și cu prioritate vinul, rachiul, brânza, lâna, animalele etc. Mai multe stampe și litografii oferă detalii despre lumea care frecventează aceste petreceri: țărani frumos gătiți, plecați la târg doar pentru a-și întâlni semenii, țărănci cu ii de borangic, curioase să vadă mărgelele și cerceii mărgelarilor, scoarțele întinse pe garduri. Curioșii au ce vedea: cârnați care sfârâie pe jar, putini cu brânză și putineie de unt, coșuri cu ouă roșii, turtă dulce, covrigi și plăcinte, purcei tolăniți în noroi, porumbei, capre obraznice, vaci care rumegă alene în așteptarea unui alt

stăpân, fuioare de lână și ciorapi colorați, șorțuri și testemele, cocoși, găini, iepuri și blănițe de iepuri, bragă și salep, nuci și struguri, mături și oale…

La târg se adună pehlivanii, măscăricii, ursarii, păpușarii, scripcarii, cobzarii, înveselind norodul venit să vadă, să asculte, să se bucure, să-și astâmpere curiozitatea. Păpușarii cutreieră târgurile și satele, jucând după cum li se cere, „cu perdea sau fără de perdea“, și deseori ajung și prin casele boierești. Tot prin târguri se ridică *dulapuri*, care înalță norodul până la cer, stârnind senzații și emoții puternice. Scrâncioburile sunt parte a distracției populare, nelipsind de la nici un bâlci, de la nici o sărbătoare. Tinerii au o mare plăcere să se hâțâie în aceste leagăne zburătoare, în timp ce un lăutar le cântă de zor.

De mulțimea venită la târg sunt atrași șarlatanii, hoții, babele cu ghiocul, doftorii, moașele, panglicarii, cheflii; târgul este al tuturor, iar vodă trebuie să se asigure că șarlatanii și hoții nu fac victime, „îmbogățindu-se din paguba lor“. De pildă, pentru a ține sub control mulțimea venită la târgul cel mare ținut de Drăgaică, în județul Buzău, care adună „tot alișverișul, nu numai din toată țara aceasta, ci din toate părțile vecine și din alte locuri mai depărtate“, vodă le cere ispravnicilor locului să trimită prin târg spătărei și zapcii care să ofere protecție și ajutor. Norodul ar trebui să știe că la târg e pândit de primejdii: „niscaiva furtișaguri sau jafuri de niscai hoți sau borfași sau întâmplări de gâlcevuri“, lucruri „ce se obicinuesc pe la bâlciuri“ (*U*/11, 370–372). Dintr-un raport al Agiei din București, din 12 iunie 1831, aflăm cum borfașii și tâlharii se amestecă în norod, profitând de starea de euforie din târg, pentru a-i lăsa pe unii fără bani, fără haine sau fără animalele aduse la vânzare. Arghir și Ioniță din Urziceni, județul Ialomița, ajung în București chiar de Târgul Moșilor, în mai 1831, se îmbată, ca să prindă curaj, și încearcă să fure caii pe care niște târgoveți îi lăsaseră în grija cârciumarului cât timp se vânturau ei printre tarabe „să-și târguiască“. La judecată, Ioniță se apără zicând că, beat fiind, nu și-a mai recunoscut calul și s-a agățat de frâiele altor

cai, că prea seamănă între ei toți caii ăștia din lume. Sloboziți după câteva zile, Arghir și Ioniță devin o povară pentru oraș, umblând fără căpătâi și dormind „pe sub găurile de supt Dealul Mitropoliei". Cei doi hoți sunt trimiși, sub pază, înapoi la Urziceni[1].

Obida sărbătorilor

Pentru cei săraci și necăjiți, sărbătorile nu opresc timpul în loc. Sărbătorile ar trebui să fie un timp al repausului, al bucuriei, al odihnei și al reflecției. Sunt însă și un timp al obidei și al răzvrătirilor. Sărăcia e și mai evidentă, neputința e și mai mare, iar din cauza curajului pe care îl dă consumul de alcool se aud vociferări, se stârnesc revolte individuale, se nasc frustrări.

De pildă, pe 24 aprilie 1831, într-o zi de vineri, pe la prânz, la câteva zile după Paști, întorcându-se de la București, „pe drumul Târgoviștei, dincoace de zalhanaua Papazoglu", un țăran a zărit pe margine un mort. Ancheta va reconstitui cu minuție ultimele clipe ale bietului om cu ajutorul informațiilor culese de la Gheorghe grecul, cârciumar, hangiu și arendaș al zalhanalei Papazoglu, așezată la întretăierea drumurilor ce duc spre București și Târgoviște, acolo unde se adună oamenii din Măicănești, Vizurești, Ciocănești, Cornești și Chitila. „A doua zi, de Paști, fiind adunare, la dânsul, la cârciumă, mulțime de oameni, după la satele dinprejur, au venit și mortul, împreună cu un Barbu ot Măicănești, de este vătaf al dumnealor boierilor Cornești, de au băut la cârciumă", povestește cârciumarul. Documentul este deosebit de relevant pentru sociabilitatea de la cârciumă, unde se vorbește mult și unde se pot afla multe, fiindcă informațiile curg odată cu vinul. Fiind zi de Paști, așadar zi de sărbătoare, cârciuma e plină, așa cum aflăm și din alte documente. Clienții, sosiți de prin diferite locuri, îi împărtășesc cârciumarului ce știu, ce au aflat, ce au auzit. Nou-venitul „ar fi un Radu hoțu de la Șanțuri, știindu-l toți de la Chitila i Mogoșoaia, căci le-au fost furat o vacă și l-au dat în judecata

1. ANIC, Fond Dvornicia Dinlăuntru, ds. 353/1831.

spătăriei". Având deja un stigmat, Radu devine indezirabil și e privit cu suspiciune de toți cei din jur. Așa că „în ziua de sfântul Gheorghie, joi", când revine, „beat fiind", se ia la harță cu niște ciobani ce-și duceau oile pe drum, se refugiază în curtea hanului și încearcă să vândă un topor ca să facă rost de bani pentru vin. Cârciuma e plină, iar cârciumarul nu are chef de scandal, așa că îl dă afară. Obosit, Radu se pitește sub gardurile hanului, ațipește și se trezește tot cu chef de harță, amenințând pe toată lumea, lăudându-se cu faima lui de mare hoț. Bea, de două parale, rachiu, își îndeasă ciubucul cu tutun și iese, întovărășit de alți doi, să tâlhărească la drumul mare. Neșansa se ține scai de Radu: „victimile" tentativei de tâlhărie sunt Costache Cornescu, unul dintre cei mai buni și mai aprigi vânători din Valahia, și prietenul său, aga Manolache Florescu. Deznodământul este tragic: „au dat de l-au împușcat"[1].

Silit de viață să iasă la drumul mare, Radu este cumva victima sărbătorilor. Tâlharul din el iese la suprafață pe măsură ce se scufundă în neagra sărăcie. Însurat în satul Sterianu din județul Ilfov, Radu este poslușnic pe moșia cluceresei Anica Deșliu. Frații săi, Nicolae și Stamate, au aceeași stare socială și economică, dar Radu se remarcă prin harță și prin beție, provocând „răutăți" sătenilor și vecinilor. Scos în față și certat, Radu nu se potolește, iar stăpâna moșiei ia o măsură cruntă: „i-au sfărâmat bordeiul și l-au izgonit de pe moșie ca pe un îndărătnic și un răzvrătitor". Mai bine de un an, Radu, sărac lipit, rătăcește în căutarea unui adăpost și a unui blid de mâncare. Cum nu i-a mers prea bine, în săptămâna de dinaintea Paștelui se întoarce la el în sat, la Măicănești, „cu nevasta după dânsul și cu traista de mălai la spinare". Tot rătăcind, în fiecare zi ros și mai mult de sărăcie, mizerie și nesiguranță, flămând și înghețat, Radu își găsește sfârșitul în atmosfera de euforie a sărbătorilor. Spirit răzvrătit și îndărătnic, își amărăște viața și se lasă cuprins, încet-încet, de obidă. Durerea mocnită în suflet, fără nădejdea de îndreptare, îl înrăise, aruncându-l în brațele morții chiar

1. ANIC, Fond Vornicia Dinlăuntru, ds. 20/1831.

într-o zi de sărbătoare. Poate acum se simt, mai mult ca niciodată, mizeria, sărăcia, foametea. Când se aude muzica, când bucatele se așază pe masă, când chipurile se destind, săracul privește neputincios de pe prispa casei. Nu-i trebuie decât un dram de rachiu pentru a răbufni...

La scaldă

Scăldatul în râu este una dintre distracțiile din timpul verilor lungi și călduroase. Să privim femeile desenate de Amedeo Preziosi în a doua jumătate a secolului al XIX-lea. Scăldatul în Dâmbovița pare o binecuvântare pentru oameni și animale. Femeile, pe jumătate goale, nu se sinchisesc nici de gâștele ce se plimbă agale pe luciul apei, nici de câinele ce le păzește și nici de sacagii care își umplu butoaiele cu apă. Dâmbovița este a tuturor... Pentru copii este o adevărată desfătare. În fiecare vară merg la scăldat. Teodor Vârnav povestește cu câtă bucurie merg copiii la scăldat, călcând poruncile adulților, care nu întârzie să-i pedepsească: „odată, Ciurea, după ce au auzit că m-am scăldat într-un iaz, și era să mă înec, din pricină că nu știam a înota, m-au bătut cu biciul și m-au legat cu un lănțug de picior la stâlpul cerdacului“[1]. Fiindcă și alții se aventurează în aceste ape, uneori repezi și tulburi, fără să știe să înoate, pitacele domnești interzic scăldătoarea în apele publice: „dumneata vel spătar i dumneata vel aga, primind dumneavoastră pitacul domniei mele, să aveți a da în știre la obște, că de astăzi înainte, nimeni, ori din bărbați, ori din copii, ori din fete, ori din femei să nu cuteze a se scălda în apa Dâmboviței, că se va pedepsi. Dându-se și osebită poruncă zapciilor dumneavoastră, ca să ieie aminte. Și pe care va prinde după aceasta, scăldându-se în urmă, să se aducă la dumneavoastră ca să se certe cu bătaie“ (1784, mai 20) (*U*/1, 510-511).

În *Poliția sanitară*, doctorul Anastasie Fătu cere amendarea celor care se aruncă în apele învolburate ale râurilor, unde nu

1. T. Vârnav, *op. cit.*, p. 24.

trebuie și când nu trebuie, cu sume care merg de la 20 până la 200 de lei.

Pe malul apelor, copiii se îmbrâncesc, se amuză, se încaieră. Uneori, joaca sfârșește prost. Pe 14 iulie 1801, câțiva copii din mahalaua Apostol se întâlnesc pe malul Dâmboviței, se hârjonesc, se îmbrâncesc și se aruncă unul pe altul în apă. Ioniță, mai mare și mai neastâmpărat, îl prinde pe Dinu și-i „dă brânci în apele cele mai adânci". Peste câteva zile se întâlnesc „pre drum în mahalaua Sfânta Vineri". Ațâțați de ceilalți copii, Ioniță și Dinu se iau la bătaie, trântindu-se și păruindu-se. Ioniță smulge cuțitul de la brâul rivalului și, după ce lovește de mai multe ori, îl aruncă și fuge... (*U*/11, 137).

Râsul norodului

„Râde om de om
Și dracu' de toți."
Anton Pann

Ne-am întrebat adesea dacă, bântuiți de foamete și de calamitățile naturale, pândiți de moarte și de boli, oamenii acestor timpuri au poftă de râs. Râsul apare în documente, doar că e prezentat cu sensuri atât de normative, încât nu pare a fi un râs din toată inima, sursă a plăcerii, care desfată și veselește. Când sugerează o istorie a râsului, ca studiu fundamental pentru cunoașterea individului, Jacques Le Goff propune două direcții de analiză, având surse și metode diferite: manifestările râsului și atitudinile față de râs, enunțate, cât mai academic, în sintagma „teoria și practica râsului"[1]. Bineînțeles că o astfel de temă nu poate fi rezumată în două pagini; complexitatea ei îndeamnă la o reflecție de lungă durată. Aici doar o vom anunța, cu speranța că îi va stârni cuiva interesul. „Să nu se facă de

1. Jacques Le Goff, „Rire au Moyen Age", *Les Cahiers du Centre de Recherches Historiques* [online], 3 | 1989, disponibil de pe 13 aprilie 2009, consultat pe 18 iunie 2014. URL: http://ccrh.revues.org/2918; DOI: 10.4000/ ccrh.2918.

rizil“, sună îndemnul folosit de mai toată lumea. *Rizil*, întâlnit și sub forma „rizilic“, vine din turcesul *rezelile*. Teama de râsul public este destul de evidentă. Acest râs public reglementează și controlează comportamentele. Râsul public se metamorfozează în râs ordonator, râs defăimător, râs ironic, râs tăios, râs malițios.

Biserica oprește și interzice râsul, fără a insista prea mult asupra formei, condamnând orice joc public care stârnește veselia. De pildă, glava 104 din *Îndreptarea legii* îi condamnă pe clericii care se amuză jucând „coinacele“, „hârjețele“ sau „țintele“ și îi amenință cu caterisirea (p. 130). Dar această interdicție se leagă și de pierderea timpului cu jocurile de noroc, care, în iureșul destrăbălării, duc la pierderea sufletului. Mult mai atent la râs este mitropolitul Antim Ivireanul, care scrie: „și de glume să te ferești, să nu faci pre oameni să râză, că acéstea nu sunt creștinești, ci cu dreptate și cu curățenie și cu smerenie să-ți petreci viața“. Orice preot ar trebui să-i adreseze acest îndemn creștinului venit la spovedanie, recomandându-i modestia și atitudinea umilă. În predicile sale, mitropolitul revine asupra veseliei, asupra râsului care amenință binecuvântata pocăință de fiecare zi a creștinului. „Noi vorbim și râdem și facem cu ochiul, unul altuia, mai rău decât pe la cârciume“, tună mitropolitul în predica sa din Duminica Vameșului[1]. Râsul, râsul acela voios și sănătos din vremurile bune, râsul inocent al copilăriei, râsul malițios al adolescenței, nu este iertat. Este râsul păcătosului, căci voioșia nu este o stare pe placul divinității. Prima vamă pe care creștinul trebuie să o treacă, în căutarea Paradisului, este vama „Vorbirii în deșert“, unde creștinului i se amintesc toate acele „vorbe fără de treabă și fără de socoteală, mascarale și vorbe de rușine“, toate acele hohote care „nu sunt plăcute lui Dumnezeu“. Rizilul se găsește în vama a treia, „a osândirii și a clevetirii“, când sufletul trebuie să dea socoteală de defăimarea, hulirea, batjocorirea și amuzamentul la care s-a dedat pe seama altora. „Cât de mare rău este ca pre cineva a cleveti, a osândi, a necisti, a huli, a batjocori și a râde de păcatele

1. Antim Ivireanul, *op. cit.*, pp. 24, 208.

altuia“, se scrie într-una dintre copiile făcute după *Vămile Văzduhului*. *Vămile Văzduhului*, care se referă la importantele trepte pe care sufletul trebuie să le urce spre porțile cerului, sunt copiate și recopiate alături de vieți de sfinți și alte scrieri religioase, cum este, de pildă, acest manuscris din 1817 din care am citat (BAR, Fond Manuscrise, mss. 1817, f. 28v).

În sat sau la oraș, prin târguri și prin iarmaroace, norodul se amuză privind la cei care oferă spectacol. Gesturile și privirile compun scenetele pline de haz, transgresând cuvintele diferitelor graiuri. Amestecul limbilor devine parte integrantă a scenetelor în care *perdelele* se „scriu“ pe loc și în funcție de public: râd și cei care vorbesc turcește, grecește, românește, sârbește, bulgărește, rusește, mai apoi în idiș, franceză, germană, italiană, maghiară. Păpușarii mânuiesc cu dibăcie, astfel încât să stârnească râsul mulțimii, și păpușile de lemn, și limbajul, și trivialitățile, și muzica, și gesturile. De altminteri, trupa de păpușari întreabă, înainte de a începe jocul, cum să fie, „cu perdea sau fără perdea“. Cuvântul turcesc *perdea* denumește actul unei piese de teatru, dar și cortina în spatele căreia se joacă, sau nu, trivialitatea. Norodul este mare doritor de astfel de jocuri păpușărești regăsite prin târguri, bâlciuri și iarmaroace. Spiritului civilizator al veacului al XIX-lea nu-i sunt pe plac tocmai din cauza imoralității lor, iar o circulară din 25 noiembrie 1864 le și interzice: „datinile naționale nu constau în giocuri nemorale, scandaloase și necalificabile, care se comit prin cântări și acțiuni de către păpușari prin casele particularilor și pe străzile publice, încât părinții cu copii, fiice, tinerime și orice individ înroșește la auzul lor“. Sub pretextul obscenității limbajului și a gesturilor, fusese interzis, cu cinci zile mai înainte, și jocul Irozilor, obicei de Anul Nou[1].

Păpușarii merg și pe la casele boierești. Aceste perdele turcești, jucate la lumina lumânării, sunt foarte gustate de boierime. Preluate pe filieră turcească, astfel de distracții amuză

1. Teodor Burada, *Istoria teatrului în Moldova*, vol. I, Iași, 1915, pp. 26, 40.

tocmai prin trivialitatea excesivă. *Caraghiozul*, bufonul căruia îi este permis orice, este adus să facă *caraghiozlâcuri şi mucalitlâc* pentru a-i amuza pe boierii așezați la siestă. Mucalitul de astăzi nu este decât un caraghioz obraznic din trecut. Alaiurile domnești sunt însoțite de *soitari*, care îi oferă norodului spectacolul râsului. Înaintând pe străzi, în deschiderea alaiurilor, soitarii, îmbrăcați în costume colorate, fac acrobații și caraghioslâcuri, atrăgând priviri, stârnind zâmbete și râsete și aducând voie bună.

Mai sunt și „anecdoturile", cum le numește Teodor Vârnav în memoriile sale, ca și Manolache Drăghici, în *Istoria Moldovei*. Boierii, țăranii, negustorii, țiganii, cu toții ascultă și spun povești hazlii, fie stârnindu-le râsul de care au nevoie pentru o bună digestie, fie aducându-le măcar o stare de voioșie. Chiar ei, cei iubitori de „anecdoturi", sunt și personaje principale în aceste povestiri, după cum zice și Anton Pann: „Râde om de om / Și dracu' de toți". Deseori, „anecdoturile" depășesc granițele bunei-cuviințe, trasformându-se în acte de defăimare în toată regula, care tulbură, din cauza rizilului, ordinea din comunitate.

CAPITOLUL VI

Grijile trupului și maladiile spiritului

În 1800, bolile sunt diferite, problemele sunt însă aceleași, ca și astăzi. Ciuma, holera, sifilisul, variola, vărsatul, frigurile, bolile copilăriei sperie adesea norodul, iar leacurile băbești și, mai ales, atitudinea lipsită de fermitate a statului îl îngrozesc pe doctorul Constantin Caracaș, medic al capitalei în perioada 1800–1828. Observațiile sale sunt numeroase, iar unele mai actuale decât am vrea să credem. Iată numai câteva dintre ele. Țăranii sunt ignoranți, plini de prejudecăți și cred cu încăpățânare în puterile miraculoase ale „sfintei naturi"; când natura nu-i poate salva, aleargă la vraci și la babe și se îndoapă, cu mic, cu mare, femei, bărbați și copii, cu leacuri, își fac descântece, merg la slujbe și fac mătănii. Își târăsc bolnavii în frigul iernii sau în zăpușeala verii prin biserici sau pe la mănăstiri, pe la vrăjitori și vrăjitoare, înghit cu credulitate „argint viu", remediul universal, chiar dacă rămân fără dinți și cu trupurile betejite. Orășenii sunt leneși și se complac să trăiască în mizeria unui oraș cotropit de miasme și pe ulițele căruia viermuiesc o mulțime de prostituate ce propagă cu repeziciune sifilisul. Dacă boierii se lasă vaccinați împotriva variolei, sătenii se arată destul de reticenți, „indiferența guvernului" contribuind în mare parte la impopularitatea unei astfel de măsuri. Când apare o epidemie, „undeva în țară", puterea trimite un doctor „ca să studieze boala și să raporteze", dar o face doar „pentru ochii lumei"; pe urmă nu prea se obosește să și pună în aplicare recomandările primite, ba mai mult, „se rânduiesc îngrijitori, oameni ignoranți, cari n-au idee de boalele miasmatice, nici de mijloacele cu cari s-ar putea stinge sau împiedica răspândirea

și progresele lor. Și mai rău decât toate este că acești îngrijitori caută să se folosească din aceste nenorocite împrejurări, în loc să întâmpine răul". Spitalele nu au niciodată suficiente paturi, dar nici destule fonduri pentru a se îngriji de toți bolnavii, astfel încât mai toate se găsesc într-o „stare mizerabilă", stând la mila boierilor bogați și cerșind bunăvoința capricioșilor domni.

Ciuma, holera, frigurile, sifilisul iau mai totdeauna pe nepregătite un guvern ce nu știe nici să adopte „măsuri înțelepte" și rapide, nici „să curme întinderea acestor contagiuni vătămătoare". Cum ar trebui să se comporte un stat grijuliu cu sănătatea supușilor săi ne spune tot Constantin Caracaș: „Treaba guvernului ar fi, în adevăr, să îngrijească cu patriotism de sănătatea corporală a locuitorilor și să susțină mijloacele prin cari acest popor poate să se apere de cauzele pieirei fizice și morale, cari se revarsă asupra omenirei și să găsească mijloacele ce pot să contribue la creșterea și îmbunătățirea poporului, cu aceeași severitate care se observă în țările civilizate ale popoarelor luminate. Căci dovedit este că existența și puterea țărei numai atunci se întărește, când mulțimea poporului este în raport cu întinderea teritoriului; și acesta numai atunci crește, când solicitudinea domnitorului, peste toate răspândită, pretutindeni răspândește darurile sale. Dar când guvernul este precar, neputincios și ușor de răsturnat și, în puținul timp cât există, nu se ocupă decât de propriul folos, atunci dispare orice speranță de îndreptare și îmbunătățire" (p. 140).

„Cu patima în trup"

Patimile trupului sunt parte a vieții cotidiene. Orbii și șchiopii, nebunii și epilepticii[1], bolnavii de sifilis sau de sculament (blenoragie), de gută sau de oftică, de lingoare sau de vărsat-de-vânt se găsesc în palate și conace, în bordeie și odăi, în spitale și mănăstiri, pe poduri și pe scările bisericilor. Conștientă că

1. Despre epilepsie se vorbește foarte des în epocă, fiind numită „boala loviturii" sau „boala copiilor".

nu are mijloacele de a susţine o „politică socială“, puterea încearcă, ori de câte ori este posibil, să responsabilizeze familiile. Discursul său este însă construit astfel încât să facă față diferențelor de statut, împotrivirilor sau nemulțumirilor. Familia este înainte de toate o celulă economică în care fiecare membru are atribuții bine stabilite, astfel încât să asigure supraviețuirea menajului. Procrearea și „astâmpărarea pohtei cea trupește“, cum spunea Antim Ivireanul, constituie un alt scop important. Amintesc toate acestea pentru a sesiza maniera de conturare a discursului puterii ecleziastice când aceste atribuții nu pot fi asigurate din cauza unei anumite maladii. După pravilă, *Îndreptarea legii* (1652), doar gubăvia (lepra) implică și separarea cuplului. Epilepsia poate constitui motiv de divorț numai dacă intervine după momentul căsătoriei. Totuși, în documente se observă conturarea a mai multe discursuri care au un element comun: necesitatea perpetuării unei familii sănătoase din punct de vedere social și economic, capabilă să adăpostească, la un moment dat, un bolnav.

Boala implică și incapaciatea asumării birului; or, în această privință, puterea este destul de sensibilă. Ajuns bolnav și nevolnic, supusul nu-și mai poate asuma grija casei și obligativitatea dajdiei. Zamfir se plânge că „este slab, bătrân, neputincios, trecut în vârstă și orb de ochi, bolnav de un an“ și cere scutirea de plata dajdiei către Vistierie, dajdie pe care o plătise 60 de ani la rând. Acum nu mai poate nici măcar „a-și agonisi hrana vieții“. Copii de ajutor nu are; un fiu ce-l mai ajuta la plata dărilor s-a stins de mult și a rămas doar el, „încărcat și cu dajdia aceluia“ (19 decembrie 1793).

Costandin, tot din București, pătimește de multă vreme de podagră și „nu poate ieși din casă afară“. Având pe cap și trei fete „în vârstă“, Costandin abia își duce zilele. Mahalagiii, toți, se alătură jelaniei și adeveresc că „se află foarte scăpătat și bolnav, încât din patima boalei i-au căzut și un picior de nu mai este harnic a-și scoate hrana vieții“ (20 decembrie 1793). Domnul nu poate decât să-și reverse mila asupra supușilor ce decenii la rând și-au plătit conștiincios dajdia (*U*/5, 157-158).

„Câţi orbi şi şchiopi, la Sfântul Pantelimon"

Înainte de apariţia oricărei forme de asistenţă profesionalizată, bisericile și mănăstirile posesoare de icoane și moaște sunt locurile în care se poate tămădui orice. Grija pentru biserica Madona Dudu din Craiova de care dă dovadă Ioan Băluţă se reflectă în numeroasele procese pe care le are cu diverșii epitropi. Evlavios, negustorul Băluţă se ocupă de lăcașul ce ascunde între zidurile sale o icoană făcătoare de minuni. Îngrijește de chiliile ridicate în curtea bisericii pentru a-i primi pe bolnavii veniţi să se tămăduiască și îi cere lui vodă zidirea altora, dat fiind numărul mare de smintiţi ce-și pun nădejdile în minunile icoanei[1].

Proverbul din subtitlul acestui subcapitol, care datează de la începutul secolului al XIX-lea, surprinde tocmai procesul de „instituţionalizare" a unei categorii de suferinzi aflaţi într-o anumită stare de precaritate. Aici este vorba de orbi și de șchiopi, dar spectrul celor năpăstuiţi este mult mai larg și cuprinde calici, vagabonzi, betegi, nebuni, cerșetori, sifilitici, adică pe toţi cei care, umblând zi de zi pe uliţele mahalalelor, pun în pericol ordinea publică. Acest proces de „instituţionalizare" are loc deocamdată doar în mediul urban, și chiar dacă pitacele domnești sau anaforalele ecleziastice sunt justificate de motive de natură filantropică, ajutorarea sau închiderea în spitale, în aziluri sau în mănăstiri a năpăstuiţilor sunt măsuri întreprinse mai degrabă din nevoia de a păstra ordinea în oraș, de a reduce numărul frecventelor bătăi în rândul cerșetorilor (ce adesea tulbură liniștea slujbelor religioase, după cum spune un pitac domnesc), de a preveni răspândirea ciumei sau a sifilisului. Reluarea periodică a pitacelor domnești arată că acest proces este departe de a fi eficace, poate și din cauză că toate „instituţiile" destinate să-i adăpostească pe cei în nevoie s-au aflat mai totdeauna în stare jalnică, iar unii dintre bolnavi ajung acolo „doar pentru a muri", cum arată medicul capitalei Constantin Caracaș, îngrijorat de filantropia superficială a românilor, care fondează aziluri sau spitale, dar uită că acestea ar trebui să rămână funcţionale.

1. Gh. Lazăr, *op. cit.*, p. 175.

„Câți nebuni, la Sărindar“

Iordache Golescu pune acest proverb în cartea sa de pilde și îl explică astfel: „arată unde trebuie să să trimiță cei nebuni, pentru că, din vechime, pă nebuni, la această biserică îi trimitea dă le citea“. Mai mult decât orice altă boală, nebunia este legată de divinitate și de mânia dumnezeiască abătută asupra unei persoane care plătește astfel pentru păcatele și greșelile sale sau ale tuturor celor din neamul său. În aceste condiții, nebunul, smintitul, ipohondrul nu-și pot afla leac și mântuire decât într-un lăcaș sfânt. Rețetele leacurilor, atât de numeroase, transmise de la o generație la alta, nu se încumetă să trateze nebunia, tocmai datorită caracterului sacru al bolii. Nu știm cât de mult este folosit afionul pentru calmarea bolnavilor, nici dacă mătrăguna se întrebuințează în astfel de cazuri. Putem extrapola concluziile pe care le trage Andrei Oișteanu intepretând date de la sfârșitul secolului al XIX-lea, interpretând, de data aceasta, date din secolul al XVIII-lea[1], și putem presupune că suferinzii de boli mintale erau ajutați să treacă de episoadele de criză ale maladiilor lor cu ajutorul narcoticelor. La sfârșitul secolului al XVIII-lea și la începutul secolului al XIX-lea, când medicina, ca știință, nu face încă parte dintre obișnuințele cotidiene, pentru mulți, nebunia nu pare a fi o maladie în sensul medical al cuvântului, ci doar un blestem. De aceea e puțin probabil ca toți cei atinși de o oarecare formă de sminteală să se repeadă la afion, sucul extras din florile de mac. Mai degrabă se îndreaptă către salvarea universală: biserica.

În rețetele care se găsesc prin miscelanee, afionul apare ca remediu a multe alte dureri, fără însă a se preciza că poate fi util în tratarea vreunei forme de nebunie. Macul este însă cunoscut pentru proprietățile sale în combaterea insomniilor: „vei lua floare roșie de mac să le moi în apă sau vin, apoi să bei“[2]. Nebunul este lăsat pe mâna preotului. Iată un leac pentru „cel

1. Andrei Oișteanu, *Narcotice în cultura română. Istorie, religie și literatură*, ed. cit., pp. 160–161.
2. BAR, Fond Manuscrise, mss. 2980, f. 9.

ce înnebunește“: „să dai preotului să slujească o liturghie și să scoată părticică pe numele acelui nebun și să-l pomenească la sfânta liturghie. Și după ce va ieși preotul de la sfânta liturghie, preotul să de acelui nebun o picătură de mir de cel sfânt să-l înghiță, apoi să-i dea cap de rândunea și inima să le arză în foc, să-i dei cu aghiasmă mare să bei acel nebun, în scăld[ăt]oare trei picături apă tare“[1].

Nici tratatul doctorului Constantin Caracaș (medic al capitalei între 1800 și 1828), nici tratatele doctorului Ștefan Episcupescu (medic între 1805 și 1849) nu fac vreo aluzie la statutul celor „lipsiți de minte“. Care este atunci statutul lor? Cum rătăcesc cei smintiți printre cei întregi la minte? Cum sunt văzuți de comunitate? O definiție a nebuniei nu prea există. În *Istoria ieroglifică*, Dimitrie Cantemir face o primă distincție între „melanholie“ („boala de voia rea, pătimirea întristării, fiierea neagră“), „nebunie“ („bezna necunoștinței“) și „ypohondrie“ („boala care smintește fantazia, slăbiciunea părților trupului carile sînt prin pregiur inimii“)[2]. Legiuirea Caragea (1818) spune: „fără minte numim pe cei într-adevăr nebuni sau lipsiți de minte și zmintiți“[3]; așadar, o definiție destul de ambiguă și de cuprinzătoare. Codul Calimach (1817) distinge între cei „întru desăvârșită nebunie“, cei „smintiți la minte“, cei „zăluzi“, cei „lipsiți de întrebuințarea minții“ și cei „neputincioși de a prividea isprăvile faptelor lor“[4]. Alături de alte categorii de persoane cărora li se stabilește un statut juridic, aceste persoane „neputincioase“ se află sub „protecția“ legii, fiind apărate de consecințele ei, dar în același timp sunt excluse (sau puse sub tutelă) de la exercitarea unor drepturi. De pildă, în *Codul Calimach*, „cei cu totul nebuni, cei fără minte, cei zăluzi și îndeobște acei smintiți la

1. *Ibidem*, f. 10.
2. Dimitrie Cantemir, *Istoria ieroglifică*, Litera Internațional, Chișinău, pp. 20, 26, 260.
3. *Legiuirea Caragea*, Editura Academiei Române, București, 1957, p. 17.
4. *Codul Calimach*, Editura Academiei Române, București, 1958, pp. 75–76, 91.

minte și nevârsnici nu pot să facă alcătuirea căsătoriei" (pp. 75–76, 91). Dar, în afară de reglementarea din punct de vedere juridic a nebuniei, nu există o dezbatere pe această temă, ceea ce lasă loc speculațiilor.

Judecătorii, îmbinând prevederile legislative cu experiențele cotidiene, vor ști să opereze diferențele dintre „ipohondri", „isterici", „îndrăciți", „turbați", „smintiți de minte" și „lipsiți de minte". În categoria celor „lipsiți de minte", adică a celor incapabili să judece și să-și poarte singuri de grijă, se află și tânărul însurățel Mihalache. În 1803, Manda se plânge că soțul ei, Mihalache Bărbătescu, este „neîntreg la măsurile minții și nevrednic a-și cumpăni trebuința și păsul", motiv pentru care averea se tot împuținează; nu cere decât dreptul de a prelua administrarea acestei averi pentru a evita ruina, dar vodă, constatând „neajungerea de minte" a tânărului, îi impune epitropia unchilor[1].

Nu același lucru se întâmplă cu smintitul periculos, al cărui loc nu mai poate fi în sânul familiei sau în mijlocul comunității, din cauză că manifestările lui perturbă liniștea și chiar viața supușilor. În timpul unor crize de epilepsie, Mița „s-au deșteptat în fandasii" că ar avea darul vindecării. Umblă așadar din sat în sat și adună bolnavii disperați, „înșelându-i cu multe basne"; asta până când, într-o criză de nebunie, își ucide propriul copil și, de teamă, îl aruncă într-o fântână (1795)[2]. Altă „nebună" umblă despuiată pe ulițele târgului, stârnind hilaritate, dar și îngrijorare. Orice încercare de a i se acoperi goliciunea dă greș, căci „ea în nebunie rumpe hainele" (1823). Ion „pune foc" (1796) caselor de prin mahalalele Bucureștilor; în 1795, Ion Pricea, cunoscut ca „smintit de minte", își ucide tatăl, pur și simplu într-un acces de nebunie. Locul acestor „zăticniți" este în spatele

1. Ștefan Grecianu, *Genealogiile documentate ale familiilor boierești*, București, 1911, II, pp. 92–94.

2. Ligia Livadă-Cadeschi și Laurențiu Vlad, *Departamentul de cremenalion. Din activitatea unei instanțe penale muntene (1794–1795)*, Nemira, București, 2002, pp. 53–54, 24 ianuarie 1795.

zidurilor, sub strictă supraveghere și pază, consideră vodă, justificând trimiterea lor la mănăstirile Țigănești, Căldărușani, Râșca sau Snagov cu pericolul public pe care îl reprezintă și propunând recuperarea lor printr-un tratament spiritual.

Izolarea și citirea din Sfintele Scripturi sunt remedii generale și des folosite în atenuarea simptomelor smintelii. Cum boala vine de la Dumnezeu, tot de la Dumnezeu se așteaptă mântuirea. Astfel că „spitalele-închisoare“ apar cu precădere în locurile în care se știe că s-ar afla icoane făcătoare de minuni și moaște: la mănăstirea Golia sau la mănăstirea Neamț, la Sfânta Vineri sau la Sărindar, la Curtea de Argeș sau la Căldărușani. La biserica Sfânta Vineri din București se află icoana Cuvioasei Paraschiva, cunoscută că vindecă bolile mintale. Afluxul de bolnavi îl determină pe banul Constantin Năsturel (1765) să ridice mai multe chilii în jurul bisericii pentru adăpostirea sărmanilor și să le acorde, ca danie, pâine cu care să se hrănească. Nebunii furioși sunt trimiși la mănăstirea Sărindar, unde se află icoana Maicii Domnului, socotită „izvor de tămăduire a tuturor ce aleargă cu evlavie și cu credință, draci gonind, orbii, slăbănogii și tot felul de boale și neputințe tămăduind“. Programul de recuperare al mănăstirii Sărindar, și presupunem că și al celorlalte mănăstiri, prevede pază strictă pentru smintiții periculoși, obligativitatea participării la slujbe și citirea de rugăciuni „pentru îndreptarea minții“. Iată cum, în 1827, trebuie să i se „îndrepte“ mintea lui Dumitrache, „smintit de minte, ce încongioară prin politie [oraș]“, care poate oricând să pună foc caselor din mahalale: „să orânduiești numaidecât a-l pune la odaia din mănăstire, care din vechime era orânduită și se ținea într-însa nebuni, și să-i orânduiești și paznic, a purta de grijă de dânsul și a-l duce la sfânta biserică în toate zilele, dimineața și seara, precum așa se obișnuia și mai înainte“. Punerea în aplicare a acestei porunci îi revine egumenului de la Sărindar, în timp ce sarcina „culegerii“ acestor „zăticniți de minte“ de pe ulițele mahalalor este treaba marelui spătar.

Mănăstirea de la Gherghița devine atât de cunoscută pentru primirea și vindecarea „lipsiților de minte“, încât numele i se preschimbă în Malamuci sau Balamuci. Numele vine, potrivit doctorului Pompei Samarian, de la verbul slav „*balamuți*“, care ar avea sensul de a „vorbi ce nu trebuie“, a vorbi aiurea[1]. La începutul secolului al XIX-lea, locul nebunilor rămâne închisoarea-azil, mănăstirile Mărgineni și Mărcuța „specializându-se“ în îndeplinirea acestei funcții. Prin 1840, doctorul Ștefan Episcupescu notează în însemnările sale cum unul dintre cumnații săi, cupid și desfrânat, sfârșește la Mărcuța[2].

Necunoașterea acestei boli și ușurința cu care poate fi atribuită duc deseori la mari abuzuri, mai ales în interiorul familiilor. Dorind să intre în posesia moștenirii înainte de termen, unii soți și unele soții, unii copii și unii nepoți înscenează nebunia deținătorului de drept al averii. În testamente, declarația „și fiind cu mințile întregi“ e un loc comun necesar și legitim, util în validarea documentului. Nebunia este și un mijloc lesnicios de a scăpa de cei care, într-un fel sau altul, supără puterea politică. În 1805, Constantin Ipsilanti recomandă trimiterea la Sărindar a unui oarecare pentru a i se citi „sfintele biserici rugăciuni“, necesare „îndreptării minții lui“, atins chipurile de nebunie (*U*/8, 564, *U*/10_a, 1050, *U*/13, 294).

„Nu e botezat cu toată apa“, notează Iordache Golescu, explicând: „să zice când la botez nu l-a muiat cu totul în apă, însemnând că-i lipsește din minți, adică nu e cu mințile întregi“. Un astfel de „smintit“, nebotezat probabil cu toată apa, dar simpatic și inofensiv, generos și devotat, e Manea nebunul, care, pe vremea banului Ghica, colindă mahalalele Bucureștiului, strigând, fără să supere pe nimeni: „Toți boierii să moară, mă! Numai Manea să rămâie, mă!“ Povestea lui ne este transmisă de scriitorul și omul politic Ion Ghica.

---

1. Pentru organizarea spitalelor și a ospiciilor, vezi P. Gh. Samarian, *op. cit.*, III, pp. 60–67.

2. BAR, Fond Manuscrise, mss. 5225, f. 7[v].

Doftorii și moaște....

Rugăciunile, moaștele, prapurii, slujbele lucrează în folosul norodului, care așteaptă și invocă soluții miraculoase. Nu este altfel nici în altă parte, nici nu poate fi altfel într-o epocă în care progresul nu-și făcuse mai deloc simțită prezența și cu atât mai puțin efectele sale benefice. La urma urmei, ce este acela progres? În nici un caz ceea ce ne imaginăm noi astăzi. De la epidemii la lăcuste, de la secetă la potop, toate își află mângâierea în ajutorul divin. Vodă Moruzi încearcă, în 1793, să combată seceta și epidemia ce lovise vitele cu rugăciuni rostite în toată țara, că doar se va îmblânzi Dumnezeu și va aduce ploaie și „va feri pe oameni și pe vitele lor de boale" (*U*/5, 476). Vodă Constantin Hangerli face apel la moaște în primăvara lui 1798, când lăcustele încep să amenințe recolta. Ispravnicului de la Focșani i se cere să ia moaștele sfântului Mihail, și împreună cu arhiereul locului, să meargă cu ele „pe la locurile ce vor fi lăcustele îngropate ca să se facă osfeștanii și rugăciuni pentru izbăvire de acest rău" (*U*/7, 405).

Moaștele întrec de multe ori doftoriile în privința proprietăților curative. Deseori susținute și recomandate de medici, sunt promovate și de putere. Pe 28 aprilie 1808, anul în care județul Teleorman este afectat grav de scorbut, doctorul Panaiotache este trimis să rezolve problema cu „doctoriile cele trebuincioase", dar și cu moaștele sfântului Mihail Sinedul, care trebuie să înconjoare satele în care „pătimesc locuitorii" (*U*/9, 904). Scoțându-se moaștele se încearcă și oprirea ciumei lui Caragea. Sau a holerei, pe vremea lui Kiseleff, potrivit colonelului Lăcusteanu: „guvernul și capii bisericii preumblau moaștele tuturor sfinților ce aveam prin țară; când au adus pe sfântul Decapolitul Grigore de la Bistrița la Craiova, l-au întâmpinat toată oștirea română"[1]. De altminteri, frecvența epidemiilor va duce la nașterea unor monștri în mentalitatea populară. Ciuma și Holera, personificate, intră în povești și în descântece, bântuie imaginarul

1. *Amintirile colonelului Lăcusteanu*, ed. cit., p. 58.

colectiv zeci de ani. Având chipul morții și obrazul schimonosit al suferinței, Ciuma și Holera sunt învinse doar de leacurile băbești și de descântece[1].

Există totuși o anumită practică medicală. Înainte de apariția unui serviciu sanitar organizat și centralizat, doctorul își face simțită prezența la oraș și printre persoanele cu dare de mână. Presupun că se apelează la doctor după ce au fost epuizate celelalte soluții, printre care se numără doftoresele, moaștele, icoanele, apa sfințită, leacurile. De pildă, pe 28 noiembrie 1782, marele comis Costandin, suferind din cauza unor pietre la rinichi de dureri cumplite, ajunge la un oarecare doctor Gheorghe. Nu e sigur că-l va face bine, iar suma, în groși, pe care i-o cere doctorul e măricică. Așa că se asigură printr-un contract a cărui valoare e de 150 de groși că va fi vindecat. Doctorul Gheorghe se angajează că, pentru banii aceștia, în șase luni de zile îl pune pe picioare pe bolnav și promite că, după administrarea tratamentului, acesta nu va mai suferi niciodată în viață. Atunci va primi și cealaltă jumătate din onorariu[2]. Cine poate ști dacă s-o fi făcut bine Costandin, că alte informații despre el nu s-au păstrat. Cel puțin a încercat și cu doftori, și cu doftorii...

În aceeași epocă, alt suferind, chir Anastasie, pare mai încrezător în ajutorul divin, pe care încearcă să îl obțină prin intermediul părintelui Nectarie. Nectarie primește, cu chitanță, 20 de groși că să se roage zilnic la icoane pentru sănătatea lui chir Anastasie[3].

Că doctorul costă află și Alexandru Costantin Mavrocordat, pe 19 august 1784, când „obștea“, adică orașul Iași, cere, prin intermediul mitropolitului, un doctor, un gerah (chirurg) și o moașă, plătiți din banii vistieriei generale: „trebuința ce iaste a să pune și a să așăza cu întemeiere statornică doftor gerah

1. Chipul holerei este descris cu amănunte de un contemporan. Alecu Russo parcurge etapele epidemiilor de holeră și compune, alături de norod, legende imaginare despre baba hâtră și urâtă plecată la secerat (Alecu Russo, *Cântarea României*, Minerva, București, 1983, pp. 25–33).

2. ANIC, Fond Achiziții Noi, CCLXXXI/1.

3. ANIC, Fond Achiziții Noi, CCLXXVII/10.

și o moașă pentru obștie, ca să lipsască din mijloc supărarea de care suferea norodul, fiindcă cei carii avea trebuință de doftor pătimea multă greutate, când pentru lipsa de doftor, când pentru doftorii, cerând plată mare, prelungea trebuința și vrémea. I dacă acestea le pătimea cei neputincioși, cu cât mai vârtos cei scăpătați, că ajungea dintr'această pricină la o nebăgare de seamă, și își lăsa viața lor la primejdie, cum cei din orașul Ieșii, așa mai vârtos și cei de la țară". Pentru suplimentarea fondurilor, se instituie o suprataxă pe veniturile publice, astfel încât să se constituie un depozit. Din acest depozit, vodă decide să se plătească simbria unui doftor, a unui gerah și a unei moașe care au sarcina să se ocupe de norodul Ieșilor; fără să le ia vreun ban celor sărmani și mulțumindu-se cu „ce va da fiștecarile după putință", în cazul celor cu o oarecare stare[1]. Cam tot așa se petrec lucrurile și la București, unde „cei săraci și scăpătați... pătimesc în jale necăutați", deși există doi doctori în politie, special plătiți pentru un asemenea serviciu. Dar calicimea numeroasă și lipsa de timp nu le îngăduie „să proftacsască la toți" (*U*/11, 462).

Mersul la doftorese, mult mai la îndemână, e preferat. Prin septembrie 1804, Anca armeanca împarte, contra cost, ierburi care vindecă „patima gălbinării". Bolnav, Manole, calfă de dulgheri din mahalaua Sfânta Ecaterina, din București, le înghite și se duce rapid pe lumea cealaltă (*U*/11, 463). Florica din satul Ișalnița, județul Dolj, are „meșteșugul lecuirii de stricăciune", pe „mulți au căutat și i-au tămăduit" de „ridicături și surpături", folosind ca metode „trasul" și o băutură preparată din țipirig și rachiu. Dacă unii se tămăduiesc, alții mor, precum Mihăilă, care, suferind de inimă, se stinge la șase zile după înghițirea doftoriei cu țipirig[2].

Despre această „practică medicală" empirică a vorbit pe larg Aurel Candrea, iar studiile lui sunt importante pentru a înțelege de ce doctorul a fost greu acceptat în casa țăranului.

1. I. Caproșu, *op. cit*, VIII, p. 308.
2. Nicoleta Roman, „Păcatul femeii în fața justiției la începutul secolului al XIX-lea", *RIS*, X–XII, 2005–2007, Iași, 2009, pp. 167–170.

Meşteşugul doftoricesc, redactat spre sfârșitul secolului al XVIII-lea, face, de altminteri, diferența între cei cu dare de mână și cei săraci și proști, oferind spre lecuire doftorii, diete și alifii pentru ambele categorii. Pentru boieri, apelul la medic pare mult mai la îndemână. O fac pentru a-și marca statutul social și pentru a adera la o modă, dar și când nu mai au altă soluție, fiindcă leacurile s-au dovedit ineficace. Suntem într-o epocă în care sănătatea este importantă, dar în care nu toți sunt în stare să și-o păstreze. Experimentele medicale, făcute cu toate precauțiile de rigoare, se dovedesc adesea traumatizante, iar uneori mortale. Reiau aici mărturia Catincăi Miculescu, din februarie 1857, care, suferind probabil de o viroză, sau poate de gripă, ajunge pe mâna unui șarlatan și e cât pe ce să cunoască chinurile morții.

„Despre răceala mea a fost. Ce am nu știu. Cum vrând să mă fac bine m-am făcu mai rău, că a venit un doctor turc, Mamat, și nene[a]ca auzind l-a și chemat. Și Grigore fiind la Schintești, a zis turcul că el mă tămăduiește, să prinde pe capul lui, fără a-mi da băuturi pe dinăuntru, numai că pune ce știe el la junghiu și să-mi taie și de gălbinare sub buza de sus. Decât zicea că când o veni Grigore, de la Schintești, ca să se tocmească și pe urmă să să apuce să mă caute, zicând că cel mult în 20 de zile mă face sănătoasă. Așa încredințându-ne toți în el, afară de mine, hotărâră să vină a doa zi cu dohtoriile ce are de pus la junghiu. Când veni cu o turtă de bumbac cu spirt și o tigaie, și-a pus și canfor în el și tocmai după ce să răcise spirtu, și-l pune la junghiu, și leagă peste turta de vată. Eu îi spusei că este rece, el zice «nu e nimic că se încălzește», dar toată zioa am avut fiori de frig, și din asta am răcit atât de rău, că unde nu mă ținea junghiu decât prea puțin mă întărise de nu puteam răsufla. Și, în trei zile și trei nopți, mă tot păleam cu călduri încât nu mai puteam, dar tot din pălituri mi-a alinat după trei zile și trei nopți. Dar de atunci am rămas tot slăbită, negrozavă. Ieri și azi mă simțescu puțin mai împuternicită."[1]

1. ANIC, Fond Achiziții Noi, MMDLXXXII/96.

Duhurile bolilor

Când se crede că divinitatea este la originea bolilor, când orice epidemie este judecată ca o răzbunare pentru multele, mult prea multele păcate omenești, invocarea protecției sfinților e obligatorie. Sfântul Haralambie îi apără și îi protejează pe creștini de ciumă. Din cauza frecventelor epidemii de ciumă din secolul al XVIII-lea, acest sfânt apare deseori în rugăciunile norodului speriat. *Cinstitul Paraclis al Sfințitului Mucenic Haralambie; care iaste foarte folositoriu și apărătoriu de înfricoșată boală a ciumii; încă și de alte boale iaste apărătoriu, la cel ce cu credință și cu fierbinte dragoste îl va ceti și-l va asculta* este titlul uneia dintre rugăciuni și în același timp al unei slujbe religioase dedicate acestui sfânt. În 1815, când se tipărea această rugăciune pe cheltuiala unui oarecare Constantin Manzovici, ciuma abia ce părăsise țările române. Teama era încă prezentă, iar amintirea morții cumplite îi urmărea pe cei ce vor fi trecut prin chinurile bolii. Imaginea este cât se poate de grăitoare: sfântul Haralambie este înfățișat în toată splendoarea sa, stăpânind moartea urâtă și năprasnică, doborâtă la pământ și țintuită în lanțul puterii divine. Cunoscându-i puterile și darurile, toți cei care se află în neputință i se roagă; „cel ce stăpânește toate“, dăruit cu „darul cel mare“, sfântul „izgonește dracii, încetează boalele și dăruiește tuturor celor ce să ating ușurare, tărie și milă“. Atingerea moaștelor acestui sfânt aduce alinare pentru cei atinși de ciumă sau de spaimele smintelii (ANIC, Fond Manuscrise, ms. 1688, f. 20). Alt protector al celor atinși de boala năprasnică a ciumei este sfântul Hristofor, a cărui lume fost explorată de Silvia Marin-Barutcieff[1].

Descântecele ocupă un loc major în îngrijirea oricărei boli, căci diavolul trebuie scos din corp prin incantații și alungat cu ajutorul cuvintelor și al tututor obiectelor încărcate de sfințenie. Deochiul oglindește cel mai bine această stare de confuzie

1. Silvia Marin-Barutcieff, *Hristofor: chipurile unui sfânt fără chip*, Editura Mega, Cluj, 2014.

divină, pentru că este boala adusă de Satana, folosindu-se de oameni. În plus, este boala fără durere, care se insinuează în om și se răspândește repede, alterând sufletul, chipul, care se îngălbenește trupul, care se stinge ca lumânarea. Pizma, păcatul înfierat în predicile clericilor, declanșează boala care macină și ofilește, și doar descântecul devine mijlocitor al vindecării. Emanuela Timotin a explicat mecanismele funcționării acestor descântece utilizate frecvent în epocă de preoți și de enoriașii lor[1].

De altminteri, rețetele de prin miscelanee arată cât de amestecate sunt credințele despre cauzele bolilor. Trupul nu este decât o jucărie fragilă în mâna divinității, un teren de joacă pentru spiritele rele, un loc al înfruntării dintre bine și rău. Destinul este scris la naștere, omul muritor nu poate decât să-și amelioreze, prin străduință, suferința, îmblânzind eternitatea. Preocupările pentru îmblânzirea destinului sunt numeroase și necesare într-o lume dominată de frică, de insecuritate, de necunoaștere, o lume rânduită în jurul practicilor religioase mult mai importante decât credința în sine.

Un doftor scrie și adună la începutul secolului al XIX-lea toate aceste recomandări pentru binele trupului în drumul său spre moarte. Folosesc titlul de doftor pentru a-l distinge clar de doctor, adică de medicul care are studii și cunoștințe de anatomie. Doftorul amator adună în 28 de file manuscrise remedii, descântece și rugăciuni bune pentru a îmblânzi trupul cuprins de boli, dominat de spirite rele, surpat de suferință (BAR, Fond Manuscrise, mss. 2980, ff. 1-27) . Din cărticica sa nu s-au păstrat decât fragmente. Se deschide la fila 30, în mijlocul unei rețete, ceea ce arată că manuscrisul a fost mai mare; prima parte s-a desprins și se află, poate, ascunsă între copertele altui miscelaneu. Doftorul amestecă rețete populare cu rugăciuni către unii sfinți, cu descântece sau cu rețete de dezlegat farmece. Când unele lucruri sunt mai importante, doftorul le scrie cu cerneală roșie. Denumirile bolilor sunt date într-un limbaj simplu și popular: „vătămătură“, „surpătură“, „friguri“, „năjit“, „fapt“,

1. E. Timotin, *op. cit* , pp. 69–84.

„frântură“, „scrântitură“, „gălbinare“, „rast“, „tuse“ etc. Toate rețetele sunt numite cu termenul de doftorie: „doftorie pentru friguri mari“, „doftorie pentru tusă și răceală“, „doftorie pentru femei“, „doftorie când intră grierii în urechea omului“ etc. Unor boli li se asociază, în afară de leacuri, și alte soluții de tratare. De pildă, pentru mușcătura de șarpe sunt oferite mai multe rețete de doftorii, dar și un descântec. Unele rețete sunt verosimile, judecând după ingrediente, și poate chiar folositoare; busuiocul negru fiert în oțet ar trebui să elimine veninul din corp, în timp ce sângele șarpelui, pus pe mușcătură, ar trebui să amelioreze durerea. Altă rețetă ne duce, mai degrabă, spre latura fantastică a credinței populare: „vei lua corn de inorog, să pui să se moaie, și apa aceia să o bei. De vreo câteva ori vei face așa“. Să găsești un inorog nu-i lucru tocmai ușor. De aceea doftorul recomandă și cerneală neagră în vin, care ar folosi, totodată, și la eliminarea limbricilor la oi (f. 11).

Mușcătura de câine turbat este una dintre problemele frecvente apărute în această lume în care nu există garduri și în care oamenii trăiesc alături de dobitoace. Atinși de rabie, câinii devin dușmani de temut. Dacă rana poate fi oblojită cu doftorii, accesele de nebunie provocate de boală și sminteala îi sperie pe oameni, care le pun pe seama spiritelor rele. Cuvintele scrise pe prescuri, pe petice de hârtie capătă puteri magice. Pentru vindecarea trupului smintit sunt purtate deasupra-i: „îndată să dai la un preot să slujească slujba sfinților voievozi, apoi vei lua un corn de prescure de acele slujite, să scrii pre dosul ei acestea cuvinte: Saturnu, Ariepotates, Eperetos, Aminerva, Zoina, Rogocataras. Aceste cuvinte să le scrii așa pre prescuri în trei părți. Aceste trei părți de prescure să le dai bolnavului, în trei rânduri pe zi, să le mănânce, una dimineața, una amiazăzi, una sara“ (f. 12). Cuvintele ascund semnificații magice puțin cunoscute de cei care le scriu cu îndârjire pe prescure, spre vindecare, căci turbarea, din cauza formelor sale de manifestare, vine de pe tărâmul necunoscut al duhurilor. Dar tocmai taina ascunsă în spatele acestor vorbe sau mai degrabă în spatele acestor semne dă puterea magică a credinței în vindecare.

Într-o societate analfabetă, cuvintele prind cu adevărat puteri magice; rostuite pe hârtie, scrijelite cu cerneală din „zeamă de cireșe amare", așezate într-o ordine a simbolurilor sfinte, ele vindecă doar prin simpla atingere, prin rostire, prin memorare. Practica nu este specifică românilor ortodocși. Keith Thomas o descrie într-o cercetare excelentă despre Anglia epocii moderne timpurii, aratând că eficacitatea cuvintelor ține chiar de „impenetrabilitatea formulei"[1]. Cuvintele amestecate de trecerea vremii devin de nepătruns, fără să mai reprezinte ceva în sine, ci doar o legătură cu o parte dintr-un nume magic.

Așa cum alterarea trupului este rodul acțiunii duhurilor rele, sufletul se lasă asaltat de stafiile timpului. Credința în farmece este foarte puternică, iar oamenii se tem mai mult de vrăji, decât de boli. De altfel, nu există o limită clară între boli și vrăji, chiar dacă se crede că farmecele aduc mai multe rele deodată. Creștinul trebuie să învețe să se apere de vrăjile dominatoare: „învățătură ca să nu te prinză farmecele" și „pentru cel ce iaste cu farmece legat" (f. 19-21v). În jocul farmecelor, preotul și slujba religioasă, descântecul în zilele de sărbătoare, prin preajma apelor și din apă neîncepută, joacă un rol major.

Într-o vreme a experimentelor, cazurile de otrăvire sunt evenimente cotidiene. Fie că e vorba de otrăviri provocate de consumul de plante și de ciuperci, de veninul de șarpe, de accidentele casnice produse de oalele prost smălțuite, de cazuri de intoxicare voluntară, totdeauna e nevoie de remedii imediate. Șoricioaica, argintul viu, țipirigul, mătrăguna sunt doar câteva dintre substanțele toxice amintite deseori în documentele judiciare.

Undelemnul este leacul cel mai la îndemână și cel mai des folosit pentru a produce ușurarea trupului în care a intrat substanța nocivă: „vei bea îndată o litră de undelemn și de nu va

---

1. Keith Thomas, *Religion and the Decline of Magic: Studies in Popular Beliefs in Sixteenth and Seventeenth Century England*, Oxford University Press, Oxford, 1997, pp. 212–214. La noi, de această temă s-a ocupat Alexandru Ofrim într-o cercetare despre puterea magică a cărților sfinte și a cuvintelor: *Cheia și psaltirea. Imaginarul cărții în cultura tradițională românească*, Editura Paralela 45, București, 2001, pp. 172–196.

fi apucat otrava să se închege în trupu, apoi untuldelemu va vărsa toată otrava, și nu va muri acel om pentru că tot bucăți cu sânge va să iasa și pe șezut va ieși“ (f. 10). Aceleași efecte le are și amestecul de chișleag și sânge de rățoi.

Într-o rețetă de friguri observăm strânsa legătură dintre om și natura înconjurătoare, în care totul are rost și nimic nu trebuie ignorat. Iată ce se recomandă: „Primăvara când vei auzi broaștele cântând să iei o ață în mână și să faci trei noduri. La fiștecare nod să zici nu leg ața, nici fac noduri, nici nu leg gurile broaștelor, ci leg frigurile și farmecele muerești. De me-ar fi dat vreo muere rea le leg ca să fie legate și pecetluite în veci, iară de mine să nu se atingă nici o răutate sau durere sau friguri sau giunghiuri sau vreo spurcăciune de farmece. Eu să rămâiu sănătos, și curat, luminat, precum domnul m-au lăsat. Amin!“ (f. 3v). Bolile pătrund în lume prin uneltele diavolului, iar muierile cele rele sunt unele dintre aceste unelte, dar asta le face să ocupe locul principal în practicarea magiei, fie că este benefică sau malefică. Doftorese, vrăjitoare, descântătoare, moașe, vindecătoare, muerile poartă cu ele și în ele o parte din spiritualitatea universului.

Bujorul și tărâmul ielelor

Printre rețete, descântece, doftorii, rugăciuni se numără și anumite flori cunoscute pentru calitățile lor curative și apotropaice. Catifelatul bujor este una dintre ele. De numele lui se leagă mai multe legende: de la cea a zeului Paeon (al cărui nume e amintit și de denumirea în limba latină a plantei), transformat într-o floare roșie pentru a fi protejat de invidia altui zeu cu puteri vindecătoare, până la legenda lui Bujor, fiul de împărat, care, ajuns pe târâmul ielelor, a încălcat interdicțiile tatălui său și a fost transformat într-o floare roșie ca sângele care colorează și acum dealurile.

Despre tăria și puterea bujorului se scrie în secolul al XVIII-lea, semn că virtuțiile și puterile sale fuseseră încercate. „Bujorul mare tărie are și tărirea de către toate florile“, notează

un diac, în 1794, într-un miscelaneu frumos ornat, în care fiecare letrină e desenată în chip de floare care cuprinde cu petalele și frunzele sale textul din întreaga pagină. Manuscrisul a trecut prin mâinile călugăriței Marina, care-l moștenise de la un alt călugăr, ce se va fi stins la mănăstirea Zamfira din județul Prahova (BAR, Fond Manuscrise ms. 2188, f. 35). Aceste minunate flori sunt protejate de oameni datorită legendelor țesute în jurul lor. Se spune că bujorul „nu se cultivă în grădină, neavând cine să-l aducă din pădure, deoarece cine-a muta ori aduce gulii [rădăcini] ori sămânță nu va mai face copii“. Artur Gorovei culege această legendă de prin zona Tecucilor. E o fărâmă de adevăr în această legendă, dată fiind dificultatea de a adapta această plantă. Dar dacă bujorul de munte nu-i interesează pe moldovenii din Tecuci, altă specie de bujor cultivată prin grădini are, în afară de frumusețe, puteri miraculoase.

„Când să va lega limba omului în gură de vreo boală să-l afumi cu rădăcină de bujor, că i se va deșchide limba“, e scris într-un alt miscelaneu de la începutul secolului al XIX-lea. „Cine va purta la dânsul rădăcină de bujor, nicidecum farmecele nu-l va prinde. Iar cine se va afuma cu rădăcină sau cu frunzele bujorului și în casă și oriunde vei afuma duh necurat nu va fi acolo“. Într-un trecut dominat de duhurile rele care umblă nestingherite prin ungherele caselor, multe plante sunt învestite cu puteri magice ca să țină departe toate cele rele. Bujorul are aceleași virtuți pe care le are și usturoiul, după cum se poate observa. De altminteri, aceste note despre bujor vin imediat după alte câteva rubrici dedicate farmecelor din care creștinul află „învățătură ca să nu te prinză farmecele“ și „pentru cel ce iaste cu farmece legat“ ce ar trebui să facă pentru a se „desface“.

Semințele de bujor protejează orice creștin de pătrunderea duhurilor rele în trup. Trebuie doar înghițite cu ceva vin: „Iar cine va bea sămânța lui cu vin, apoi de toate cele ce să chiiamă întâlnituri și alte răutăți și spurcăciuni să va izbăvi, și înlăuntru trupului de va avea vreo răutate, sau la inimă, degrabă se va izbăvi“. În afară de aceste puteri apotropaice, bujorul, care protejează casa și creștinii de orice duh și de orice iele, are și

proprietăți curative. Semințele sale pot vindeca afecțiunile splinei: „Iară cine va lega sămânța lui bujor la genunchiul stâng acela să va mântui de rast [inflamarea splinei]". Rădăcina de bujor oprește sângerarea: „Iară la cine va curge sânge din nas, adeseori să pisezi rădăcină de bujor și să bei cu vin". Iar bujorul cel mare vindecă icterul: „Iară cel ce va avea gălbinare să fierbi bujor de cel mare cu vin și să bei diminețile pe nemâncate".

Semințele bujorului au darul de a dezvolta inteligența, dar și de a spori starea de bine, de a relaxa, aducând seninătate și bucurie vieții: „Iară cine va înghiți de șapte ori câte șapte grăunțe de bujor dimineața pe nemâncate foarte bine aceluia îi va fi: isteți va fi și i se va deschide minte[a], și gânduri bune și să va adaoge, și limba i să va curăți foarte bine". Simpla purtare a acestor semințe induce o stare de bine: „Iară cine va lega sămânță de bujor la brațul mâinei cei drepte, apoi degrab să va mântui de toate gândurile cele rele pre care le are". Casa și grădina pline de aceste flori, din primăvară până în toamnă, aduc numai bucurie: „Iară unde va fi bujor în casă, la casa aceia duh necurat nu va fi". Plantele acestea transferă asupra oamenilor calitățile și proprietățile lor, presupuse a fi magice. La fel și vulturul, se scrie în același manuscris. Cine va purta asupra sa ochii unui vultur, bine ascunși „într-o bucățică de pânză nouă curată", va fi cinstit de toți; inima vulturului alungă relele, mațele vindecă orice durere de coaste, iar creierii vulturului pot să oprească orice durere de cap[1].

Doftoriile, rețetele, leacurile, descântecele și desfacerile sunt prezente în lumea românească până foarte târziu în secolul al XX-lea. Ele se leagă de progresul foarte lent al societății, care nu oferă nici o alternativă. Știința nu are nici un ecou în lumea rurală, nici măcar în rândul elitei; nivelul de trai al populației rămâne aproape la același nivel în această perioadă, iar despre îmbunătățirea educației și despre apariția unei clase de mijloc școlite nu poate fi încă vorba. Omul se inspiră din ceea ce are la îndemână și se ajută cu ceea ce îi este mai aproape: natura.

1. BAR, Fond Manuscrise, mss. 2236, f. 21^{v}–22^{v}.

Serviciu sanitar....

Un serviciu sanitar se organizează treptat, forțat mai ales de epidemiile de ciumă, holeră sau lingoare, atât de frecvente. Serviciul sanitar depinde însă întotdeauna de resursele financiare, care sunt precare, și de personal, care e puțin numeros. Din 1780 până în 1860, în serviciul sanitar se perindă din ce în ce mai mulți medici, unii de foarte bună calitate, mulți doar șarlatani fără vreo diplomă sau fără vreo specializare, apăruți în orașe și târguri în timpul molimelor, ca să profite de slăbiciunea sistemului. De pildă, în 1804, Bucureștiul avea trei medici comunali: Constantin Darvari, Silvestru Filitis și Constantin Caracaș, prea puțini în raport cu nevoile unei capitale[1]. Cam tot pe atunci, la Iași slujea numai doctorul Eustathius Rolla[2]. E loc așadar pentru șarlatani, al căror număr crește, în ciuda controalelor periodice cerute de domnie. În 1808, cei trei medici din București sunt rânduiți să-i depisteze pe toți „ipochimenii ce se numesc dohtori și metahirisesc acest meșteșug“ (*U*/11. 901). Prezența lor va fi în toată perioada un motiv de nemulțumire pentru medicii cu diplomă, fiindcă, de fapt, constituie o concurență neloială. La 4 noiembrie 1819, se cere ca orice medic nou să-și prezinte diploma la arhiatros (șeful medicilor). Măsura e impusă de numeroasele abuzuri săvârșite de „bărbați și femei care exercită medicina“ fără a avea practica necesară (*U*/12, 354-355).

Devenit medic comunal, așadar angajat în folosul comunității, un medic intră pe lista de plată a statului, care îi oferă o leafă ce se calculează în funcție de competențe, de faimă sau de locul în care își exercită profesia, la București sau la Bârlad, în spitalul Sfântul Pantelimon sau în vreo școală. Un

1. P. Gh. Samarian, *op. cit.*, II, p. 54.

2. Sorin Grigoruță, „Doctorul Eustathius Athanasius Rolla și activitatea sa în Moldova începutului de secol XIX“, în *AIIX*, XLIX, 2012, pp. 79–90. De altminteri, Sorin Grigoruță a deschis un șantier de cercetare privitor la practica medicală din Moldova secolelor XVII–XIX, șantier util și cu multe date inedite. Vezi bibliografia.

contract încheiat între doctorul Stavri Moscu și Casa doctorilor din Iași oferă informații despre activitatea, obligațiile și drepturile unui medic. Mai întâi obligațiile:

– practicarea medicinei oricând și în folosul oricui: „mă oblig să vin în toate casele unde sunt bolnavi în diferite stări, la cerere, ziua și noaptea, fără nici o vorbă [fără nici o împotrivire]“;

– îngrijirea cu asiduitate a pacientului, indiferent de obraz: „în orice timp și la orice bolnav, la cerere va trebui să plec, și cu orice chip să mă stăruiesc pentru ușurarea bolnavului și după posibilitatea mea, pentru restabilirea sănătății lui“;

– lipsa pretențiilor de a fi plătit sau de a obține alte foloase: „nu trebuie să cer de la bolnav nici o plată, ci să mă mulțumesc cu ceea ce vor binevoi să mă răsplătească suferinzii pentru servicii, iar față de acei cari nu vor fi în stare să mă răsplătească, deopotrivă mă oblig să-i cercetez, cheltuind chiar în folosul bolnavului“;

– obligația de a acorda un tratament preferențial celor din clasa de sus; boierul e totuși boier și trebuie servit înaintea tuturor, iar de va fi bolnav „în satul său mă oblig să plec acolo“; pentru acest efort, medicul poate cere să fie plătit;

– obligația de a anunța „epitropia medicinei“, când e plecat din oraș, astfel încât absența sa să nu prilejuiască pagubă; pentru a i se găsi înlocuitor, dacă s-ar gândi să-și părăsească postul, trebuie, de asemenea, să anunțe: „va trebui să dau de știre cu șase luni înainte“.

Drepturi: un salariu anual de 4 200 lei[1].

Prevederile contractului semnat de Stavri Moscu la 1 mai 1805 se găsesc, într-o formă sau alta, și în contractele altor medici. Se adaugă unele privilegii, precum însărcinarea unor scutelnici cu îngrijirea casei sau transportul gratuit când trebuie să părăsească orașul pentru îngrijirea bolnavilor de prin ținuturi[2]. Deși statul se angajează să plătească o leafă, banii nu

1. P. Gh. Samarian, *op. cit.*, II, p. 110.
2. *Ibidem*, pp. 123–124, contractul doctorului Plusc din 25 septembrie 1809.

vin întotdeauna din vistieria țării. Cutia milelor (în Valahia) și Casa răsurilor (în Moldova), „instituții“ mai totdeauna dependente de fondurile strânse de la ceilalți, servesc la plata acestor lefuri, care vin când sunt și bani. Iată-l pe doctorul Constantin Caracaș plângându-se, pe 16 martie 1797, că n-a mai primit leafa de șapte luni și pe epitropul Cutiei, Radu Golescu, cerând păsuire până după Paști, „fiind știut că acum are Cutia multe trebuințe de alte cheltuieli“ (*U*/7, 138). Tot din lipsă de fonduri, leafa doctorului Mețu de la Focșani se înjumătățește de la 160 la 80 de lei pe lună, lucru ce-l nemulțumește și-l determină să se plângă lui vodă Moruzi, pe 19 noiembrie 1806[1]. Printre nemulțumiți se numără și doctorul Nicolae Gavala, trimis șase luni în Teleorman să combată epidemia de lingoare, cu o leafă de 100 de taleri pe lună și cu promisiunea că i se vor plăti medicamentele folosite. La sfârșitul perioadei, doctorul iese în mare pagubă: leafa nu i se mai plătise de patru luni, iar cei 581 de taleri dați pe doftorii, „după rețetele ce le-au prețuit spițerii“, nici gând să-i fie înapoiați. Primește eterna explicație: „că nu s-au ajuns ca să plătească din banii ajutorului [breslelor], căci se plătise alte orânduieli din acești bani“. Este nevoie de intervenția lui vodă, pe 12 ianuarie 1815, care decide ca vistieria să se achite de datoria față de doctor, nu de alta, dar nu se știe niciodată când mai e nevoie de serviciile lui (*U*/10_a, 1063).

Pe lângă acești „medici publici“, plătiți de stat și aflați teoretic la dispoziția norodului, activează și medicii particulari, angajați de domn, de boieri, de negustorii bogați sau de cei care își pot permite să plătească. Plata se face în funcție de experiența medicului, de buzunarul clientului și de eficacitatea tratamentului. Pacientul este uneori capricios: „cei mai mulți cer să fie vizitați în toate zilele, chiar dacă nu-i nevoie“, consemnează doctorul Constantin Caracaș. Alții vor vizite de trei-patru ori pe zi și solicită prezența permanentă a doctorului pe timp de zi, la cazurile mai ușoare, și supraveghere nocturnă, la cazurile mai grele, scrie același Caracaș. Dacă nu li se face pe plac,

1. P. Gh. Samarian, *op. cit.*, II, p. 114.

își caută medici mai puțin pregătiți, numai și numai din plăcerea „de a-i auzi spunând vorbe mari și fleacuri". De teamă, unii bolnavi îi adună în jurul patului pe toți doctorii politiei, care au însă păreri diferite și dau diagnostice diferite[1].

Regulamentele Organice încearcă să reorganizeze serviciul sanitar și practica medicală. Mai întâi prin eliminarea de pe piață a tuturor acelora care practică medicina fără să aibă calificarea necesară. O comisie examinează diplomele și felul în care au fost obținute, dar lipsa permanentă de medici, mai ales în mediul rural și chiar în micile târguri de provincie, permite menținerea acestor „pseudomedici", uneori chiar cu voia stăpânirii. Încet-încet, medicina reușește să se impună. În 1836, pe listele „bugetarilor" plătiți din banii statului apar, de exemplu, medici cu diferite specialități. Nu mai sunt doar simpli „doftori", ci „vacsinari", „viterinari", „pentru patimă lumească", „de ochi" etc. În acel an, „patima lumească" a cuprins, destul de mult și de rău, județul Teleorman, astfel încât Comitetul Sanitar, care avea deja pe cap problema holerei, trebuie să angajeze și un medic „pentru patimă lumească", fiind de „neapărată trebuință spre folos obștesc". Doctorul Istiotu primește o leafă de 500 lei pe lună, înlocuindu-l pe doctorul Franț Aumiler, care luptase înaintea lui tot cu „patima lumească" (*AP*/8, 138-140).

Mizeria și sărăcia țin încă departe practica medicală de cea mai mare parte a populației, deși în diferitele regulamente se poruncește ca săracii să fie îngrijiți fără să dea bani. Moașele, doftoresele sau doftorii de ocazie se mulțumesc cu o sită de mălai sau cu o găină, bunuri pe care săracii și le pot îngădui. Pare destul de greu să-l convingi pe sărac să meargă la doctor sau să-și vaccineze copilul când el nu știe despre ce este vorba și mai ales când este convins că trebuie să plătească. În 1815, când se prevede o nouă sesiune de vaccinare a copiilor împotriva vărsatului, vodă Caragea cere ajutor preoților de prin mahalale pentru a convinge norodul că vaccinarea este în folosul lui și

1. C. Caracaș, *op. cit.*, pp. 140–141.

că este gratuită[1]. Să nu ne închipuim că, deși se prevăd un doctor public și o „casă de doftorii" gratuită pentru săraci, cele două instituții sunt întotdeauna de acord că doctorul sau doftoriile sunt chiar la îndemâna tuturor și gratuite. Când doctorul Țârcă este trimis la Ploiești să combată holera, pe 20 iunie 1818, el are în traistă: „șase dramuri unt de ismă, șase dramuri picături de opion, doi funți ismă pentru ceai, un funt flori de mușețel, 50 de prafuri de magisterium bismuri și 50 de dramuri revent". Cam aceleași medicamente (un pachețel de mușețel, un pachet de chinină, o sticluță cu „vin de China" și o alta cu picături de „opion") fuseseră împărțite locuitorilor bolnavi de holeră de prin județe[2].

Plantele de leac apar în mai toate rețetele, iar puterea mizează pe importanța și pe folosirea lor, astfel încât, la 28 aprilie 1834, ocârmuirea orașului Călărași „îndatorează pe toți locuitorii dint-acel oraș" ca în luna mai „să-și adune fiecare trebuincioasele ierburi ajutătoare bolilor ce se vor întâmpla întru norod". Și, pentru a se face bine înțeleasă, ocârmuirea le numește: „mușețel, flori de soc, flori de nalbă, pir, sămânță de in, orz", plante care ar trebui să nu lipsească din nici o locuință[3]. Greu de crezut că românii nu cunoșteau plantele de leac, dar se pare că unii chiar se lăsau păcăliți de șarlatanii de prin piețe care vindeau în loc de sunătoare mătrăgună sau orice alte buruieni adunate de-a valma de pe câmpuri. E nevoie așadar de o nouă circulară prin care guvernul paternalist și domnul protector interzic vânzarea plantelor otrăvitoare în chip de „buruieni de leac"[4]. Rețetele transcrise pe diferite file de manuscris dovedesc

1. P. Gh. Samarian, *op. cit.*, III, p. 297. Vezi și Nicoleta Roman, „Pentru sănatatea celor mici: vaccinarea, un proces medical din Țara Românească (1831-1856). Deziderate, obstacole, practici" în Nicoleta Roman (ed.), *Copilăria românească între familie și societate (secolele XVII–XX)*, București, Nemira, 2015.

2. P. Gh. Samarian, *op. cit.*, III, ed. cit., p. 347.

3. Pompei Samarian, *Istoria orașului Călărași,* ed. cit., p. 144.

4. SJAN Buzău, Pretura Plasei Pătârlagele, Sub ocârmuirea Plaiului Despre Buzău, 35/1834 și 2/1836.

că românii cunosc și că folosesc plante medicinale. Să fie vorba de lene?

Lumea rurală este destul de rezistentă la nou, privind bănuitor medicina și tratamentele sau chiar consultațiile oferite de un intrus, de un necunoscut, în fața căruia ar trebui să te spovedești, să te dezbraci, să te vaiți, să dai ceva din tine. Când ajung prin sate, medicilor le este destul de greu să-și practice meseria, nu numai din cauza lipsei de resurse materiale, ci și din cauză că trebuie să lupte cu tradiția și cu o practică populară greu de înlocuit. Misiunea lor e cu atât mai dificilă, cu cât populația are sprijinul notabilităților locale, adică preotul și chiar otcârmuitorul, oameni care au aceeași educație și aceleași mentalități și care sunt prea puțin dispuși să se „transforme“[1]. Și apoi binele și răul vin de la Dumnezeu. Cu alte cuvinte, vindecarea nu poate fi decât opera divinității, în nici un caz a celor care folosesc „tehnici sofisticate“, a celor care nici măcar nu le vorbesc țăranilor pe limba lor, așa cum fac, de pildă, moașele sau vracii. Această credință imuabilă îi ține legați de universul lor: „în închipuirea lor au mai multă credință în ghicitori, în demoni, în magii“, scrie medicul Constantin Caracaș. Rezultatul: „au mai multă credință în ghicitori, în demoni și în magi; cred că toate boalele vin de la draci și, când li se întâmplă nenorociri sau boli, aleargă la magi [vraci] sau la babe, să-i scape cu frecarea membrelor și descântece“. Astfel, își vătamă trupurile și mințile, din sănătoși devin ipohondri, înghit cantități însemnate de mercur [argint-viu], având, astfel, dinții „negri și stricați“, disprețuiesc ajutorul oferit de doctori și preferă minunea oferită de cine știe ce icoană făcătoare de minuni. „Fără să ție seamă de timpul rău și de cheltuieli, perfect încredințați că vor găsi ajutor la babele înșelătoare“, țăranii își poartă bolnavii acolo unde se află vindecătorul, fie că este vorba de o meșteră, fie că este vorba de un loc sfânt. Iar doctorul

1. SJAN Buzău, Pretura Plasei Gura Dimienii, 21/1838, 1839. Prin care se cere locuitorilor să respecte obligațiile pe care le au față de doctorii numiți prin sate.

Caracaș reiterează permanenta neîncredere în practica medicală, dar mai ales în persoana doctorului[1]. Apoi, cum am mai spus, vracii și moașele acceptă pentru remediile și sfaturile lor câteva ouă, o sită de mălai, o găină sau orice s-ar găsi prin bătătură, pe când doctorul vrea bani, monede sunătoare, pe care ei nu le au niciodată[2].

Ascultarea de doctor se leagă și de disciplinarea trupului. Fără disciplină nu se poate administra un tratament, nu se poate urma o dietă. Și iată cuvântul miraculos: dietă. Cine vrea să urmeze rețetele unui personaj atât de puțin cunoscut: doctorul? Când Ruxandra ia sifilis de la soțul ei, aleargă la doctorul Marco. Acesta le prescrie amândurora o dietă care prevede, înainte de toate, renunțarea la alcool. Bineînțeles că Anastasie nu se poate supune acestor sfaturi. Renunțarea la paharul de vin i se pare un atentat la propria viață, cel puțin așa susține soția (BAR, mss. 3932, ff. 68–69). Poporul nu înțelege și nu acceptă că între hrană și bolile trupului există o legătură. Elena Hartulari, suferindă din cauza multiplelor sarcini, se lasă cu greu convinsă să urmeze o dietă. După ce o examinează trei zile la rând, doctorul Zalheri îi prescrie să urmeze timp de trei veri „feredee de zăr“, iar pe timpul iernii „doftorii și dietă foarte mare“. Dieta, care durează foarte mult, presupune renunțarea la „mâncare acră, sărat, vin, poricale [probabil portocale], cafea cu lapte, cafea neagră“. Or, cafeaua este una dintre marile plăceri ale cucoanei din Moldova: „unde având slăbiciune pentru cafea neagră, la fiecare ceas câte o ceșcuță beam“[3].

Doctorii sunt doar pentru boieri, iar boierii pentru doctori. Ei, săracii, n-au nici bani, nici trupuri pentru leacuri sofisticate. Pe 26 august 1826, când a poposit în târgul Bârladului, medicul italian Nicolo Lafari a cerut starostiei orașului să strige la toate

---

1. C. Caracaș, *op. cit.*, pp. 123–124.

2. E. Weber crede că această cerință ar putea fi una dintre cauzele respingerii medicinii de către țărani până târziu în secolul XX. Vezi E. Weber, *op. cit.*, p. 229.

3. Elena Hartulari, „Istoria vieții mele de la anul 1801“, în *CvL*, 1926, noiembrie, p. 851.

răspântiile că „dumnealui doftoriu au avut toată plecarea a sluji norodului celui sărac fără a pretinderisi vreo plată, afară de aceia de la Dumnezeu, însă a plăti din punga dumnealui trebuincioasele doftorii pentru acei de tot săraci". Numai că anunțul citit și publicarisit în limba românească și nemțească n-a fost din cale-afară de convingător. Pe 10 februarie 1834, doctorul încă îi aștepta pe săraci, care nu-i trecuseră pragul nici măcar să-l întrebe de una, de alta. Dimpotrivă, unii fuseseră părtași la împrăștierea unor zvonuri prin târg care i-ar fi îndepărtat pe mulți de orice practică medicală, „vestind" că „dumnealui doftoriu nu catadicsește a face vizite norodului cel prost, fiind un doftor adus numai pentru boieri"[1].

Noile state ridicate prin Regulamentele Organice se servește de puterea morală de care se bucură preotul. Multe dintre circulare sunt transmise din cancelaria mitropolitană și prin intermediul mitropolitului, care se folosește de prestigiul său pentru a impune măsuri necesare în vremuri tulburi. De pildă, pe 11 mai 1830, mitropolitul Moldovei trimite o circulară către toți protopopii din Moldova, care trebuie să le ceară preoților să propovăduiască prin enorii măsurile care se impun în materie de curățenie în timpul epidemiei de ciumă și să-i convingă pe săteni să-și hultuiască neapărat pruncii[2].

La spițer

Spițeriile de obște și spițeriile particulare se înmulțesc pe măsură ce numărul populației crește și eficacitatea „drogurilor" pare mai mare decât cea a leacurilor băbești. Nu peste tot, ci doar în orașele mari. Târgurile mici și satele rămân fără spițer. Ca și în cazul medicilor, știința spițeriei aparține tot străinilor, care își deschid prăvălii cu leacuri și droguri la București, Iași, Ploiești, Craiova, Botoșani, Giurgiu, Brăila. Enumerăm câteva

1. Iacov Antonovici, *Documente bârlădene*, vol. IV, Bârlad, 1924, pp. 311–312.
2. SJAN Iași, Fond Mitropolia Moldovei, A3/1830.

dintre ele: „La Apolo“, ținută de Andrei Clus, „La Esculap“, a lui Jean Zinner, „La Leul de aur“, a lui Andrei Schnell, „La Foișorul de foc“, a lui Iohan Greff, „Curtea Regală“, a lui Vasile Malava, „Fortuna“, a lui Michel Steenge, „Providența“, a lui Ferdinand Clos, „La Crucea de aur“, a lui Mihai doctorul, „Speranța“, a lui Ignaț Gottwald, „La Coroana“, a lui Iosif Leiter, „Aurora“, a lui Samuel Benker, „Flora“, ținută de Iosif Kuhne, „Higeia“, ținută de Johan Schobel etc. *Regulamentul pentru starea sănătății, înfrumusețarea și paza bunei orânduieli în politia Bucureștilor* stabilește, pe 6 iulie 1830, că în oraș pot funcționa 20 de spițerii; spițérii nu sunt însă de acord și trimit stăpânirii un memoriu. Abia își găsesc ei clienți (adică cei 15 proprietari de farmacii), încă cinci farmacii ar însemna o concurență neloială și venituri insuficiente pentru toți. Concurență există și la Iași (unde sunt prevăzuți opt spițéri în 1831), și aiurea, unde apariția unei noi spițerii provoacă intervenția spițérului mai vechi, care invocă „monopolia“ pentru a-și proteja afacerea[1].

Spițerul ar trebui să producă doftorii în conformitate cu rețetele scrise de doctorii acreditați, nici mai slabe, nici mai puternice, respectând un canon, „farmacopeea Austriei de la leat 1780“, și un tarifar, „după tariful Austriei de la 1785“. Fără rețetă nu au dreptul de a elibera medicamente. Sunt oprite de la vânzare (dacă nu există indicații medicale) substanțele toxice precum argintul-viu, șoricioaica, săricica. Din timpul lui Alexandru Ipsilanti și până la Regulamentele Organice se tot emit regulamente de funcționare a spițeriilor; măsurile sunt necesare, având în vedere că e vorba de sănătatea norodului, iar substanțele care se vând provoacă deseori moartea. Prăvăliașilor le este interzis să vândă leacuri sau șoricioaică, pentru că nu au cunoștințele necesare și nici loc bun de păstrat. Dar, cu cât se înverșunează domnii să propovăduiască aceste măsuri,

---

1. P. Gh. Samarian, *op. cit.*, II, pp. 540–544. Vezi cazul lui Iohan Schobel din Giurgiu, care se simte amenințat când află că o altă spițerie s-ar putea deschide în oraș și cere „monopolia“ (20 ianuarie 1832).

cu atât le pasă mai puţin spiţérilor şi prăvăliaşilor de pitacele domneşti. Nicolae Caragea intervine de două ori şi porunceşte: „nu este cu cale a fi slobod fieşcare prăvăliaş a ţine de vânzare şoricioaică şi iarbă de puşcă şi alte asemenea vătămătoare, căci se poate întâmpla, după cum s-au şi întâmplat şi într-aceste zile, a se face primejdie de viaţă cu unele de acestea; iată vă poruncim dumneavoastră mai întâi: nimeni dintre băcani ori alţi prăvăliaşi, doftorii şi leacuri să n-aibă voie a ţinea la vânzare, fără de numai spiţeri“ (1 septembrie 1782) (*U*/1, 268). Porunca e dată pentru a fi încălcată, iar regulamentele scrise pentru a nu fi respectate. Vodă Alexandru Moruzi îi găseşte şi el pe prăvăliaşi vânzând praf de puşcă şi şoricioaică oricui are bani să plătească şi, la o nouă anchetă, constată că ordinul său nu fusese nici pe departe respectat, iar deţinătorii se înmulţiseră: băcanii, mărgelarii, ovreii şi muierile fabricante de sulimanuri comercializează fără frică produsele interzise (*U*/5, 312-313, 326). Aproape fiecare domn emite câte un pitac în care interzice vânzarea acestor substanţe, ca să constate că porunca sa este încălcată; acest comerţ continuă să fie interzis, chiar şi după ce sunt emise un „nizam al şoricioaicei şi sărăcicăi“ (8 februarie 1819) şi *Regulamentul pentru starea sănătăţii, înfrumuseţarea şi paza bunei rânduieli în politia Bucureştilor* şi *Regulamentul muniţipalităţei politiei Iaşilor* (*U*/12, 395).

Nici alte prevederi nu sunt respectate. Spiţerul trebuie să vândă întotdeauna „doftorii bune, proaspete, curate“, preparate din buruieni ce se strâng doar vara, primăvara şi toamna, ţinute numai în „vase de sticlă sau de farfurie sau de pământ sau de lemn“, bine etichetate, spune nizamul lui Ipsilanti (*U*/7, 139-140). Controalele şi mai ales numeroasele reclamaţii arată că spiţerii sunt departe de a respecta această regulă minimă, abuzând de încrederea şi mai ales de nenorocirea bolnavului. Ei vând doftorii mucede sau mâncate de molii, vechi şi „fără de nici o treabă“, de proastă calitate şi fără „energhie“. Nici nu trece anul şi, pe 18 septembrie 1798, vodă Hangerli descoperă că lipsa controalelor îi cam încurajează pe spiţeri să nu se

supună nizamului şi să se viclenească; porunceşte vornicului obştirii şi doctorilor politiei Bucureştiului să privegheze mai cu asiduitate „de urmează spiţerii la datoria ce au“ (*U*/7, 220). Nu se respectă nici preţurile şi fiecare vinde după cum îl taie capul, şi nu după tariful prevăzut; unii sunt în „simfonie“ cu doctorii şi îşi asigură monopolul unor reţete, pretinzând că numai la ei pot fi găsite anumite doftorii; alţii nu „citesc“ bine reţetele şi fie oferă alte doftorii, fie greşesc „dramurile“ prescrise (*U*/10_b, 373, *U*/11, 495-460). Spiţerul, devenit *farmacist*, prin noul regulament din 14 noiembrie 1819, este din nou obligat să respecte regulile, reiterate şi reaşezate ca urmare a multe „abuzuri“ comise asupra „calităţii, precum şi asupra preparaţiunii şi preţului a diferitelor doctorii“. Regulamentul e cât se poate de modern, fiindcă prevede obligativitatea eliberării medicamentelor numai pe bază de reţete şi în termen de 20 de zile, cu preţul corect scris în dreptul fiecărui leac, datoria de a fi în slujba norodului zi şi noapte, interdicţia de a vinde „droage secrete sau stricate sau netrebuincioase“; e adaptat, pe 6 iulie 1830, la realităţile din Bucureşti şi pe 14 octombrie 1831 la cele din Iaşi (*U*/12, 354-355).

Regulamentele din anii 1830 şi 1831 constituie un pas important în reglarea acestor servicii publice. Totuşi, măsurile punitive sunt atât de firave, încât băcăniile şi mai ales negustorii ambulanţi continuă să comercializeze substanţe interzise.

Pe urmele bolilor

Literatura medicală este destul de precară în această perioadă şi nu are un public al ei. În 1814, la Iaşi, se tipăreşte, în greceşte, o broşură dedicată îngrijirii stomacului: *Manual despre conservarea sănătăţii stomacului. Publicată acum întâia dată cu cheltuiala prea înălţatului boier marele postelnic chir Alexandru Mavrocordat, cu îngrijirea lui Manuil Vernardo din Creta*. Există un interes particular în apariţia unei asemenea cărţulii, stârnit probabil de boala celui care a suportat chel-

tuielile de tipărire, boierul Mavrocordat. Cartea va fi ajuns apoi și în mâinile medicilor ieșeni, mulți dintre ei vorbitori de limba greacă, dar tirajul său e foarte redus, iar numărul celor prenumărați e și mai mic. Absența unei școli medicale este o piedică în familiarizarea populației cu practica medicală. Medicii din Țara Românească și din Moldova provin din diferite părți ale Europei. Își vând doar meșteșugul, nu și cunoștințele. De altminteri, înființarea unei școli medicale este responsabilitatea stăpânirii, și mai puțin a unor particulari, ceea ce face ca vindecarea bolilor să fie lăsată multă vreme pe seama unor practici empirice. Toate textele pe care le adună miscelaneele dovedesc apetența pentru rețetele de leacuri și reunesc diverse experiențe în materie de îmblânzire a spiritelor.

După Regulamentele Organice, starea de sănătate a populației devine obiectul unei statistici în toată regula. Astfel, pentru fiecare județ, pentru fiecare plasă, pentru fiecare sat se notează cu insistență numărul bolnavilor, al morților, al celor însănătoșiți, precum și denumirile maladiilor. Dacă până atunci grija pentru sănătatea norodului plătitor de dajdii nu prea se manifestase, dintr-odată sănătatea e cât pe ce să devină o obsesie. Statisticile rămân statistici, o simplă colecție de date, fiindcă, în condițiile numărului scăzut de medici, ale lipsei de medicamente și de instrumentar medical, și, cel mai important, în lipsa unui buget adecvat, nu au nici un efect concret asupra stării de sănătate a populației. Condicile maladiilor arată că românii sunt deprinși să se oblojească cum pot: cu leacuri băbești și remedii magice vândute de vreo babă fermecătoare.

Lingoarea (febra tifoidă) este boala care domină în statistici. De pildă, pe 4 mai 1832, în satul Vaideei-Ungureni sunt consemnate șapte cazuri de lingoare. Unul dintre bolnavi tocmai murise, patru erau „sculați“, adică însănătoșiți. Mai sunt cazuri de răceli, dureri de șale și de cap, sfrenție, slăbiciune, adică astenie de primăvară, junghiuri, mișelie, sminteală, nebunie și neajungere de minte etc. Sunt notate și accidentele: unii mor călcați de care și de căruțe, aruncați de pe cai sau împunși de

vitele din bătătură[1]. Statisticile acoperă, o vreme, multe dintre satele Valahiei și ale Moldovei. Vor întreține vehemența discursului medical din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, după cum bine și documentat arată Constantin Bărbulescu[2].

Rețete de toate felurile și pentru toate bolile

În 1800, medicina e într-o stare incipientă. Cei câțiva medici profesează mai degrabă în capitală și-n preajma curții domnești, spițérii vând remedii și bune, și proaste, vechi sau chiar mortale, „hirurgii“ știu doar să lase sânge. În schimb, la sat sau la oraș, o mulțime de moașe, doftorese, vraci și vrăjitoare „oblojesc“ cum pot trupurile și sufletele bolnave. Urmând tradiția populară a utilizării cât mai intense a plantelor cu puteri terapeutice, zeci de rețete se transmit și se transcriu pentru a nu fi uitate, pentru a fi utile în orice moment. Iată numai câteva dintre ele:

„Pentru dureri de cap. Sara când vre să se culce, să toarne apă caldă bine într-un vas adânc, în care să ajungi pân la fluerul piciorului și să stea cu picioarele în apă jumătate de ceas sau și mai bine, și aceasta făcând în două-trei seri sau și mai mult contenește durerea desăvârșită.

Pentru măsea când te doare. Să iei puțintică smirnă și să rupi o fărâmă cât va încăpea în gaura măselei, de va fi găunoasă, iar de nu, să pui pe de latura ei.

Când dor măselile. Să iei sâmburi de măslină uscată și pisează mărunt și să pui într-o oală nouă, adică într-o pipă cu ciubuc nou și să tragi fumul în gură, care va treci prăfușorul.

Să nu te îmbeți. Să faci scrum din piatră acră și să-l bei cu apă, un pahar. Sau să soarbă oțet că se va trezi. Și într-alt chip: să roază cocean de varză sau migdale amare, că nu te vei îmbăta.

Când se va strica omul la stomah. Să mănânce migdale și să e cimbru, să-l pui într-o oală nouă cu apă, să fiarbă bine, să be.

1. SJAN Vâlcea, Fond Prefectura județului Vâlcea, ds. 78/1832.
2. Constantin Bărbulescu, *România medicilor. Medici, țărani și igienă rurală în România, de la 1860 la 1910*, Humanitas, București, 2015.

Pentru durere de inimă. Ghințitură [gențiană], să razi puțin, să o amesteci cu vin tare, cu horelcă sau apă, să bei; al doilea, sâmbur de nucă, să-l arzi bine și să bei cu vin alb.

Pentru junghi. Hrean pisat să legi acolo.

Pentru tuse. Ia ceapă și o coace în foc și îți ungi tălpile picioarele cu dânsa.

Când pute gura omului. Coajă de rodii să rumegi în gură. Și într-alt chip: trandafir uscat să arzi în foc și să faci ca făina și să presari pe dinți.

De mirosul greu al gurii. Pelin verde să fierbi cu oțet, să speli gura în toată vremea.

Când se negresc dinții la om. Să arzi corn de cerb, bine, să se facă alb și să-l pisăzi bine și să freci dinți.

Pentru dambla. Îndată curățenie și sânge cu lipitori multe, 30 și 40 și pază de mâncare; acestea și a treia zi, de nu se va înmuia.

Omul ce nebunește. Să bei Sfântul Mir pe nemâncate și să ții curat omul, cel ce va da Mirul. Al doilea: să iei capu rândunelei și inima rândunelei și să le arză omul în foc și să bei cu aghiasmă.

Când să face ceva la picior sau de-i umflat. Să iei făină curată 48 dramuri, plumb ars, adică cenușă cu care smălțuiesc olarii, 16 dramuri, și să o amesteci cu tărâță de secară și să pui pe pânzătură, să legi la locul cel bolnav sau pe umflătura piciorului.

Pentru umflătură de boașe. Frunză de răchită și drojdie de vin, să li mesteci într-un loc și să pui în umflătură.

Omul ce nu se poate pișa. Sămânță de curcubete și să o pisezi bine ca făina, și să o be cu miere întru patru dimineți pe nemâncate.

Când este încuiat [constipat] omul. Să pui două linguri miere și două ouă să fiarbă, până se vor îngroșa. Apoi să faci un cepșor până e cald și să-l ungi cu ceva și și să-l bagi în șezut, că se va slobozi.

Pentru ca să nu dormitezi. Să mănânci pelin cu oțăt, iar pentru deșteptat: inimă de arici să porți la tine. Iar sângele să-l pui la căpătâiul muerii tale, și-și va spune ibovnicul.

Copilul și omul mari di nu va pute dormi noaptea. Cu coajă di șarpi să-l afumi. Și iarăși: puțin coadă di șarpi să pue în poținel vin și să-l ungă pi cap“[1].

Ce eficacitate au aceste rețete, unele stranii, nu putem ști. Cert este că sunt preluate dintr-un manuscris în altul, completate, recopiate, recomandate de doftorese, vrăjitoare și vraci. Probabil boierii și țăranii, meșteșugarii și negustorii, bărbații și femeile, chinuiți de suferințele trupești și dorind să mai trăiască încă o zi, le și folosesc. *Cartea de doftorii foarte de mare folos cercate* (BAR, mss. 1171), datând de pe la sfârșitul secolului al XVIII-lea, păstrează o parte dintre rețete, pe care le vom regăsi apoi în *Cartea de doftorii de orice boală, bună și încercată întru toate de C. Caribolu* (BAR, mss. 4743). Din acest manuscris am transcris alte câteva rețete care oferă tabloul unei lumi prinse între natură și bunul Dumnezeu:

„De durere de ochi: să iei pișat de fată, ca de șapte ani, și să te speli la ochi și să între și în ochi și să ia să uzi niște cârpe iar, cu de acest pișat și să pui la ochi, să doarmă cu ochii oblojiți. Și să te speli și cu săpun rachiu la ochi că iaste bun, băgând în ochi puțintel (f. 57[v]).

Iarba de curățenie: un pahar de miere, un pahar de oțet tare de cimbrișor, un pahar de zeamă de prun. Acestea toate să le herbi bine și cât vei putea de calde să le bei că face urdinarea.

Iarbă de curățit și pă sus și pe jos: să usuci popidnic [popivnic – piperul-lupului] și să-l pisezi bine să-l faci praf și să ia două-trei dramuri de acest praf și să-l amesteci cu zeamă de prun hert. Și să te tot plimbi prin casă și după fieștece urdinare tot să bei câte un feligean dă zeamă de prun“.

Iată, de pildă, una dintre rețetele pentru albeață la ochi care necesită prepararea unui fel de sirop din frunze de arțar, fiert într-un cazan curat și spoit, trecut apoi prin tingiri și păstrat în borcan pentru a fi amestecat într-un filigean, când e folosit, cu apă de trandafiri. Altă rețetă folosește curmalele, care, de-a

1. Vezi și multe alte rețete la P. Gh. Samarian, *op. cit*, II, pp. 601–637.

lungul unui laborios proces, sunt uscate, mărunțite și, transformate într-un praf fin; apoi, amestecând acest praf cu pielița de pe pipota unei găini (dacă leacul este destinat unei femei) sau a unui cocoș (dacă leacul este pentru „om“), dar de cocoș negru, fără nici un fel de pană albă sau galbenă, de asemenea mărunțită, și cu candel, se prepară o turtă; turta se așază pe ochiul bolnav (BAR, mss. 1171, ff. 12–13). Mai sunt și leacurile, care ar trebui să-și păstreze toate proprietățile, chiar dacă ingredientele sunt fierte. *Meşteşugul doftoricesc* a inventat oala sub presiune *avant la lettre*. E amintită și în rețetele Saftei Cantacuzino, iat-o și aici, folosită la prepararea unui leac pentru trânji, adică pentru hemoroizi. Leacul se obține prin amestecarea rădăcinilor și a frunzelor de popidnic (piperul-lupului) și curcubețea (mărul-lupului), puse într-o oală curată, care se lipește cu cocă. Zeama se bea dimineața pe stomacul gol, iar administrarea locală se face cu afumături cu ardei, într-un mod destul de… complex. Sau: „să faci o mămăligă de mei, nesărată, și dintr-însă să o amesteci cu unt proaspăt de vacă, să fie în două cu untul, și să fie cald cât va putea răbda de herbinte, să întinzi pă o scândură să șază cu curul pe dânsa. Așa să facă adesea și de multe ori“ (BAR, mss. 4841, f. 15).

Poate cea mai importantă este *Cartea a cincea a meşteşugului doftoricesc* (mss. 4841), care, în 279 de file, oferă sfaturi și rețete de oblojire a tuturor bolilor. Autorul realizează un istoric al fiecărei boli, făcând o analiză medicală specifică epocii, în care introduce și o serie de termeni proprii practicii medicale. După istoricul bolii sunt trecute, ca și cum ar respecta o metodologie modernă, toate remediile și dietele care trebuie să le însoțească, alifiile, clistirele, băile de șezut, lăsarea de sânge, oblojiturile, băuturile, unsorile, plasturii, hapurile etc. Prin dietă se înțelege numai hrana pe care doctorul anonim care scrie această carte o recomandă pacientului, ca parte integrantă și obligatorie în refacerea organismului bolnav, și nu regimul pe care, astăzi, mulți îl țin ca să își controleze greutatea…

Mai trebuie observat că multe dintre aceste reţete folosesc, pe lângă plante, ingrediente care nu se află la îndemâna oricui: unt de migdale, curmale, scorţişoară şi chiar untdelemn, candel, zahăr, afion, camfor, mosc etc. Mai apoi, orice reţetă presupune o cunoaştere foarte bună a tuturor plantelor şi a proprietăţilor lor; mai presupune folosirea unor vase curate, spoite, precum şi măsurarea atentă a cantităţilor, astfel încât leacul să îşi dovedească eficacitatea.

După acelaşi model îşi va construi arhimandritul şi doctorul Dionisie Piru Tesalianul tratatul său medical: *Encolpiul doctorilor seau Medicina practică, cuprinzănd 363 de boale, numite elineşte, italieneşte şi româneşte, cunoştinţa patimelor, caracterul, cauzele (pricinile) şi vindecarea seau cura lor, fisiologia şi anatomia trupului omenesc, materia seau medicina vindecărei, dietetica (paza) igiena (ţinerea sănătăţii)*. Traducerea e făcută după a doua ediţie, apărută la Atena, în 1840, de către postelnicul D. Cornea şi e tipărită la Iaşi, 1849, în tipografia Institutului Albinei.

Leacuri şi lipitori...

„Cvinta esenţia", plin de daruri şi de bunătate, untul de rozmarin este leacul folosit pentru curmarea multor suferinţe: ciumă, friguri, „emoroide", dureri de dinţi, de cap, de ochi, de urechi, de nas, de „stomah", de ţâţe, de splină, de inimă, de maţe, de mitră (uter), de „mădularele cele ascunse", de „băşică". E bun chiar şi împotriva moliilor. Astfel i se face reclamă în 1792[1]. La începutul secolului al XIX-lea, reţeta Le Roy se bucură de mare succes. Este folosită de Ionică Tăutu, bolnav de tuberculoză, aflat, la sfârşitul anului 1828, la Istanbul, după ce făcuse o cură la Brusa[2]. Reţeta este, de altfel, populară în toată Europa şi n-are cum să nu pătrundă şi prin casele boierilor noştri. „Bal-

1. *Ibidem*, p. 603.
2. Ioniţă Tăutu, *op. cit.*, p. 17.

samul Leroa“, cum este cunoscut de utilizatori, cere răbdare și necesită, pentru a fi fabricat, alte „leacuri“, dintre care unele astăzi sunt necunoscute: „9 gumi scamonii fain, 12 rădăcini de tulpet, 40 de rădăcini de talapa nepisată, 135 gramuri zahar bun“, toate puse în „425 spirt de 35 de graduri“, lăsate la macerat într-un „clondir de două oca și jumătate“, vara la soare, iarna la căldură, după sobă, timp de opt zile. Amestecul e din nou frământat, până este adus la 16 „graduri“. Autorul însemnării ne asigură că leacul este bun „pentru orice boală“, dar mai ales pentru venin: „12 dramuri la o băutură și luând puțină apă, să-și clătească gura și să o lepede jos. Și după aceia să nu fie slobodă să mănânce nimic, nici să bea, nici să se culce, până ce nu va face zece curi“. Copiii însă n-ar trebui să primească un astfel de leac[1].

Iată că vine și vremea lipitorilor. Suntem prin anii 1830, când orice boală se tratează cu ajutorul lipitorilor. Spitalele nu contenesc să cumpere lipitori. Printre măruntele cheltuieli ale spitalelor din București se află: „lumânări de seu, săpun, scamă, lipitori, lemne, cărbuni și altele“ (*AP*/8, 246). În cursul său, predat seminariștilor de la Socola, doctorul Costache Vârnav recomandă folosirea lipitorilor. „Giunghiul la cămeșa inimii“ se îngrijește cu luarea de sânge și „pusul lipitorilor“. Tot cu lipitori se vindecă și junghiul la ficat. Sunt urmate de „curățenie“ interioară și de cataplasme cu balegă de cal (p. 178). În octombrie 1838, Spitalul Brâncovenesc îl angajează pe Gheorghe bărbierul să-i radă pe bolnavi de două ori pe lună, dar mai ales să furnizeze lipitori, „atât iarna, cât și vara, în curgere de un an“. Lipitorile trebuie să fie „bune și plăcute domnului hirurg“ și să fie livrate la timp. Orice întârziere îl obligă pe Gheorghe bărbierul la plata lipitorilor cumpărate de spital de pe aiurea[2]. Cât trebuie să fi căutat Gheorghe bărbierul prin bălți și prin lacuri,

1. BAR, mss. 1977, f. 1, mss. 1599, ff. 18–19, 36–37. Vezi și Ionică Tăutu, *op. cit.*, p. 17, nota 36.
2. *Așezămintele Brâncovenești*, ed. cit., pp. 323–324.

cât trebuie să fi răscolit prin mâlurile Dâmboviței și câte copci trebuie să fi făcut, iarna, pe albia înghețată a râurilor, de teamă să nu plătească de mai multe ori lipitorile luate din altă parte…

Cure, băi, diete

La un moment dat, băile și curele medicale devin o soluție salvatoare și o modă. Britanicii dau startul cu băile de la Bath, de lângă Bristol, transformând cura medicală în plăcere. Această modă e preluată de toată Europa. Apar *spa*-urile, oaze de hedonism, în care grija pentru corp se transformă în plăcere[1]. Spre sfârșitul secolului al XVIII-lea, când pot pleca de la moșiile lor, boierii adoptă această modă și merg din ce în ce mai des la „băi", mai întâi să-și vadă de sănătate, pe urmă din obișnuința de a pleca de acasă, departe, cât mai departe. În 1805, marele vornic Grigore Brâncoveanu cere voie să plece „înăuntru la băi, spre a se căuta la patima întru care se află". Îl are alături pe doctorul Constantin Caracaș (*U*/11, 463). Cererile se înmulțesc de la an la an: Matei Crețulescu, bolnav de oftică, se îngrijește la Viena, Barbu Văcărescu își duce soția, cam zaifă, la băile din Țara Nemțească, tot acolo vor să se îngrijească Iordache Slătineanu și slugerul Fotache Știrbei, suferind și el, și cocoana lui de „boală hronică" (*U*/11, 463). Stațiunile pe care le frecventează sunt cele în care se adună elitele Europei: Baden-Baden, Carlsbad, Marienbad etc.

Interesul pentru o nouă soluție medicală îi determină pe mulți dintre medici să cerceteze calitatea apelor românești. O face mai întâi doctorul Constantin Caracaș, care constată că „munții Valahiei au multe ape minerale, sulfuroase, feruginoase, alcaline și de alte metale"[2]. Spițerul Daniel Scavinschi descrie băile de la Borsec, vizitate de hatmanul Constantin Paladi, în

1. Roy Porter, „Les vacances et la nature revisitée (1830–1839)", în Alain Corbin (ed.), *L'avènement des loisirs (1850–1960)*, Flammarion, Paris, 1995, p. 84.
2. C. Caracaș, *op. cit.*, p. 21.

august 1828[1]; un doctor Zota vorbește despre apele minerale de la Slănic, Șarul, Dorna, Borca, Hanganu[2]. Chiar și Manolache Drăghici menționează „apa minerală de Strunga", preluând informația de la doctorul Zota ce ar fi „cercat-o"[3].

Doctorul Ștefan Episcupescu străbate munții și dealurile pentru a descoperi calitățile terapeutice ale apelor românești și află 53 de izvoare de ape utile în tratarea diferitelor boli. Meticulos, doctorul prezintă calitățile apelor din fiecare izvor și, „iconom", arată metodele prin care aceste ape ar putea fi captate și întrebuințate[4]. În același scop, doctorul Anastasie Fătu întreprinde și el o călătorie prin Moldova, care e urmată de lucrarea *Descrierea și întrebuințarea apei simple și a apelor minerale din Moldova* (Iași, 1851). Lucrările acestor medici sunt o pledoarie clară pentru exploatarea apelor minerale în folosul tuturor, dar nici guvernul, nici boierii nu prea se arată interesați de proiecte de acest fel care ar putea constitui o afacere. „Indolența guvernului și teama nejustificată a locuitorilor, că vor fi supărați de către cei care ar veni să-și caute sănătatea la aceste ape, împiedică folosința lor", constată doctorul Caracaș. Boierii preferă să plece prin străinătățuri, „cu cheltuieli mai mari", decât să se îngrijească de cele aflate chiar pe moșiile lor[5]. Plecările la Baden-Baden, la Mehadia, la Paris sau la Viena nu mai pot fi oprite. Nu mai este vorba doar de tratarea unei boli, ci de o modă în care se lasă antrenați toți cei care au ceva parale. Nu mai este vorba de o necesitate medicală, ci de o cerință socială:

---

1. BAR, mss. 423, Daniel Scavinschi, *Călătoriile dumnealui hatmanul Constantin Palade la feredeele Borsăcului*, 1828 august 30.
2. P. Gh. Samarian, *op. cit.*, II, pp. 353, 535.
3. Manolache Drăghici, *op. cit.*, pp. 100–103.
4. Ștefan Episcupescu, *Apele metalice ale României Mari. Cercetate, descrise și însoțite cu o dietetică și macroviotică, în luminate zilele Măriei Sale Alexandru Dimitriei Ghica Voivod, Domn Stăpânitor a toată Țara Românească. De Ștefan Vasile Episcupescu doctorul politiei Bucureștilor. Spre obșteascu folos al sănătății pătimașilor de boale cronice. Tipărită cu blagoslovenia Prea Sfinției Sale Kir Chesarie Episcopul Buzăului,* 1837.
5. C. Caracaș, *op. cit.*, p. 21.

nu te poți număra printre cei mai de vază membri ai societății dacă nu pleci vară de vară la „feredei“ ca să-ți îngrijești sănătatea sau doar ca să petreci.

Barbu Știrbei, aflat la Carlsbad în vara lui 1796, povestește, în scrisorile sale, mai mult cum decurge „petrecerea“ decât cura. Întâi își face prieteni, mulți, „câți nu pot să-ți spuiu“, apoi vine programul „băilor“: „că după ce merg la fântână de beau apă, unde sunt cinci-șase sute domni și doamne, cântă muzica până isprăvim apa, apoi facem spațiri pe la grădini, unde sunt asemenea muzici“. Petrecerea îl încântă și exclamă fericit în scrisoarea către negustorul Hagi Popp: „zic dumitale că așa traiu n'am trăit de când sunt“. Temându-se că veștile despre această „fericire“ ar putea ajunge la urechile domnului, adaugă: „numai mă rog, kir Hagi, numai dumneata să știi, să nu se facă vreo vorbă, ca să se auză în țară“. Prieteșugurile au un rol important în aceste locuri ale sociabilității, băile, la fel ca și cinele, dineurile, jocurile de cărți, plimbările și discuțiile, multele discuții. Barbu Știrbei a legat prieteșug cu toți cei veniți ca și el la „cură“ și „petrece foarte bine“, fiind nelipsit la comédii și la baluri. N-ar fi vrut nepărat să se ducă, dar e „poftit“, iar invitația de a-și petrece timpul într-o companie princiară („aici sunt mai mult de opt sute de prinți și prințese“) este de nerefuzat. Cel mai mult a prins drag de ambasadorul Spaniei, care-l tot „invitarisește“ și-l laudă peste tot. Vă veți întreba cum de se descurcă în acest Babilon? Boierul recunoaște și el că este cam „discolipsit pentru limbă“ și că știe ceva „talienește“, ajutându-se de un tălmac[1].

Curgerea timpului se oprește, orice grijă dispare, petrecerea și sociabilitatea cuceresc spiritele copleșite de suspiciuni și de temeri. Băile sunt un refugiu, un loc al liniștii și al bunei dispoziții, pe care boierii români încep să-l cunoască și apoi să-l frecventeze asiduu, odată ce barierele politice dispar.

În 1825, francezul August Chambonais-Lagarde dorește să deschidă o baie publică la București. În cererea pe care i-o

1. N. Iorga, *Scrisori de boieri...*, ed. cit., pp. 116–117, ed. cit., 12 iunie 1796.

adresează lui vodă Ghica, vorbind la superlativ despre cele „10 odăi“, cu „uși și ferestre în stare bună“, cu „pat de scânduri pentru odihnă“, cu „meșcioară și oglindă“, cu „cele trebuincioase pentru gătire“. Mai promite „frumoase mirositoare băi“ și mai ales „jgheaburi curate“ prin schimbarea lor „adesea“. Baia lui Lagarde seamănă mai degrabă cu o „stațiune“ la care bolnavii pot veni nu doar ca să folosească apa rece și apa caldă, ci, la fel de bine, și ca să primească medicamente sau să urmeze o dietă, pe baza recomandărilor medicilor. Propunerea sa a stârnit interesul boierilor, care îl susțin: „acest fel de băi sunt trebuincioase și folositoare la multe boale, mai ales că mulți bolnavi având trebuință la acest fel de băi și neavând alt mijloc a le face în casele lor, poate să se înlesnească cu urmarea aceasta“. Se marchează scopul strict al localului „baie pentru bolnavi“, și nu baie unde „merg oamenii de se spală de murdalâc“[1]. Lagarde dorea însă să înființeze mai mult decât un local pentru bolnavi, dorea mai mult decât o stațiune claustrofobă și tristă. El visa un loc de „petrecere“ în care marii ipohondri ai orașului să cheltuiască pe vindecarea bolilor lor închipuite, să-și risipească banii pe ciubucuri și pe cafele, pe mese bogate și pe lăutari, pe fete tinere și frumoase, pe juni cât mai serviabili.

Lagarde renunță destul de ușor la proiectul său, dar, pe 26 mai 1837, Nicolae Tihon deschide, cu destul de multă pompă un local ce se vrea a fi o baie după moda „evropenească“, dotat cu „apă rece rămurită și caldă“. Scopul acestei „băi“ este „curățenia și ușurarea omenească“, cu alte cuvinte, invitația la „petrecere“ e deja lansată în „reclama“ ce și-o face. Funcționând în toate zilele, mai puțin duminica, între șase dimineața și nouă seara, băile au următoarea alcătuire:

„Trei odăi cu câte două băi mobilate cu pat, scaun, oglindă, perie de păr, peptene, un cearșaf și un prosop, curate, pentru dame.

---

1. I. Cojocaru, *Documente privitoare la economia Țării Românești*, I, pp. 346–347; George Potra, *Documente privitoare la istoria orașului București (1821–1848)*, Editura Academiei, 1975, pp. 180–181; G. Potra, *Din Bucureștii de altădată*, ed. cit., pp. 150–151.

Două odăi asemenea cu două băi pentru bărbați.

Două odăi asemenea cu câte o baie pentru bărbați".

Se fixează chiar și prețurile: un ceas costă 2 sfanți, o zi întreagă 6 sfanți, abonamentul este mai ieftin, dacă se face pentru întreaga familie, și anume 12 sfanți. Doar cu apă, „petrecerea" nu poate fi „petrecere", așa că proprietarul are grijă ca stabilimentul să fie înzestrat cu tot ceea ce clientela și-ar fi dorit: „birt, cafenea, biliard, ringlspil, coemorama și alte înfrumusețări spre petrecere omenească"; plus o grădină privată. Se taie bilete de intrare pentru fiecare dintre ele, căci răsfățul trupului și sindrofia minții costă. Plăcerea nu mai constă doar în „priveală", ci fel de fel de „fandasii" sunt puse la treabă pentru a-i oferi plătitorului senzația efemeră a vindecării trupești și sufletești. Toate aceste „facilități" se află în Gorgan, „în marginea Dâmboviți, văpseaoa verde", se scrie în *Cantor de Avis*, în numărul din 22 mai 1827; așadar, nu departe, ci chiar în inima târgului, unde se poate face un popas oricând și oricum.

Din cauză că „stațiunile" îndepărtate de la Viena, Baden-Baden, Mehadia sau Carlsbad sunt din ce în ce mai căutate, vânzătorii de senzații efemere se mută pe malul Dâmboviței, oferind visuri de desfătare și speranțe de vindecare miraculoase. Iată-l pe „dumnealui Costache, proprietarul frumoasei poziții de la Firăstrău", punându-se pe treabă, înfrumusețând „frumoasă poziție" și zidind alte „două odăi, prea frumoase și comode pentru cei de vor a lăcui pentru a lua aerul cel curat și va face băi reci și de duși cu cea mai ușoară apă ce să află în preajma Bucureștiului". Și dumnealui Costache își ademenește clienții vorbindu-le de „curățenia băilor", de „bufetul vrednic de toată lauda", de „aerul curat", de „apă" și de cât mai multă desfătare[1].

1. *Vestitorul românesc*, nr. 40, 21 mai 1843. Despre aceste izvoare, dar și despre „bufetul" Ferestro vorbește și Rudolf Neumeister, pastorul Comunității Evanghelice din București între 1846–1867 (*CS*/5, 131); cele mai cunoscute băi din București vor fi cele conduse de soții Warenberg. Despre ele a vorbit G. Potra în *Din Bucureștii de altădată*, ed. cit., pp. 153–154).

Doritorii sunt cât se poate de mulți, visătorii, la fel de mulți, risipitorii de averi și de moșii, așijderea. Așa că Baden-Baden se mută aici, pe malul Dâmboviței, a cărei apă capătă peste noapte proprietăți curative și puteri miraculoase. De dragul modei, deocamdată nimeni nu observă cum banii se aruncă mult prea ușor pe apa care tot sălcie e, adeseori murdară și nicidecum „miraculoasă".

*

An de an, se cer și se transmit rapoarte privitoare la „starea de sănătate a populației". Din fiecare județ, din fiecare isprăvnicie vin astfel de rapoarte; multe dintre ele sunt scrise mai ales în teribilii ani ai holerei, 1831–1832. Vaccinarea copiilor, măsuri împotriva holerei, constituirea carantinelor sunt subiecte de analizat și de dezbătut. Pe 24 mai 1832, în vremea holerei, Comitetul Sănătății din Moldova îi cere, în scris, medicului Nicolo Lafari din Bârlad să trasmită informații precise și regulate despre starea de sănătate a locuitorilor: „să alcătuești un raport de numărul bolnavilor, câți din ei s-au îndreptat, câți au murit și câți mai rămân bolnavi". Atât medicul, cât și sfatul orășenesc ar trebui să întocmească, odată la 15 zile, astfel de rapoarte în care să treacă „feliul boalelor, de care [locuitorii] ar fi pătimind și pricinile lor"[1]. Rapoarte cu un conținut asemănător vor fi cerute de prin toate județele, orașele, târgurile și subotcârmuirile. Chiar și după trecerea epidemiei, ele se vor păstra în scopul cunoașterii și evitării unei alte epidemii.

1. I. Antonovici, *op. cit.*, IV, p. 307–308.

CAPITOLUL VII

„La locul cel orânduit“: previzibila moarte

„Nimic nu e sigur în această lume decât moartea“
(*Predicatorul ecleziastic*, 1857)

„1798, septembrie 3, vineri noaptea către sâmbătă, au răposat Ioniță vornecul Damaras și s-au îngropat sâmbătă după toacă la Zlătari, nespoveduit, neprecestuit, pentru că au mîncat între alte bucate pepine mult verde, s-au închinat și s-au culcat și peste un ceas au strigat fecior[ul] să-i aprinză lumănarea că-l doare la inimă și până să-i aprinză lumănarea, până să să scoale cocoana, ș-au dat sfârșitul. Unii zic că stenos, alții de necaz[ul] vist[ierului] Scarlat Ghica, că-i sta împotrivă pentru cincizeci de scutelnici. Dar ori cum ar fi, în urma ploii ipângea nu trebuie.“[1] Mărturia provine din cronica serdarului Grigore Andronescu, o cronică care privilegiază moartea ca eveniment major al vieții. Nu bătrânețea sau boala stârnesc spaimele morții, ci fragilitatea, imprevizibilul, nimicul care transformă prezentul în „a fost odată“. Pregătirea dinaintea morții, atât de utilă, indispensabilă pentru orice creștin, este anulată și odată cu ea dispare orice șansă de a îmblânzi judecățile divine. Nespovedit, neîmpărtășit, fără lumânare, creștinul se pierde pe sine și-i împovărează pe ceilalți. De moartea neașteptată a vornicului Damaris se vor fi îngrijit toți cei din neamul lui, încercând prin pomeni și sărindare, prin danii și ritualuri, să câștige bunăvoința divină și un loc în Rai.

De săracul pe care imprevizibila moarte îl răpune departe de sine și de ceilalți nu se îngrijește decât impasibila administrație. Ion, din satul Fierbinți, județul Ialomița, moare într-o

1. Grigore Andronescu, *Însemnările Androneștilor*, publicate cu un studiu introductiv de Ilie Corfus, București, 1947, p. 41.

zi de mai a anului 1839, departe de casă, într-o mahala a Bucureștiului, muncind cu ziua la plivitul unei grădini. „Nebolit“, Ion s-a stins singur, nespovedit, neîmpărtășit și fără lumânare, printre răzoarele cu ceapă și sub vântul călduț al primăverii. A fost trimis apoi la groapa comună. Au rămas de la el doar sapa și-o traistă care vor vesti neamurilor trecerea sa spre tărâmurile necunoscute[1].

Mai trebuie spus că, în această epocă, cadavrul este o sursă importantă de viață. Cuvântul „cadavru“ nu există în limbajul epocii, iar oamenii vorbesc de „mort“. Trupul mortului oferă tuturor câte ceva util: doftoreselor, bolnavilor, fermecătoarelor, vrăjitoarelor, calicilor. Unghiile, părul, pânza, hainele mortului intră în combinația diferitelor leacuri, a farmecelor, a vrăjilor și a descântecelor. Mortul și tot ce-l înconjoară sau îl ascunde (pânza, coșciugul, groapa, crucea) sunt folosite în diferite practici magice[2]. Astfel, prezența cadavrelor nu mai pare atât de greu de suportat.

Ce rămâne…

Și ce rămâne după ani de muncă grea, după suferințe și zbateri, după copii de îngrijit, de înzestrat, de măritat și de însurat, după moși, strămoși, părinți de pomenit… Ce se alege din averea strânsă cu atâta grijă… Fie că răposatul a lăsat vreun testament, fie că nu, rudele și moștenitorii săi se adună să împartă rămășițele unui patrimoniu a cărui valoare nici nu mai are cine știe ce importanță. Fiecare dorește o bucată, mai mare sau mai mică, din moștenire. Oricât de departe s-ar afla, oricât de neînsemnată ar fi relația cu răposatul, împărțirea moștenirii îi adună sau îi dezbină pe moștenitori, fiindcă ceva tot trebuie să le revină. Totul se împarte: gardurile, ulucile, izmenele, viile, vitele, fiarele de plug, ligheanele, inelele, cerceii, pomii, putinele, varza de pe câmp, recolta încă neculeasă, vadurile și morile, stupii

1. I. Cojocaru, *op. cit.*, II, p. 724–725, 10 mai 1839.
2. I.A. Candrea, *op. cit.*

fără albine, sufletul etc. Neînțelegerile se ivesc de la primul obiect revendicat, iar lipsa unui testament și a moștenitorilor direcți înfierbântă lucrurile.

Adunați de pretutindeni, având grade de rudenie diferite, „neamurile" nu reușesc să ajungă la un acord: *„adecă, noi, neamurile, care anume mai jos ne vom iscăli*, ne-am făcut adeverință unu la altul, adecă precum să să știe că au murit diiaconu Costea și rămâind partea lui de vie și de moșie și nerămâindu feciori pă urma lui să stăpânească acareturile lui ce i-au rămas, și *rămâindu-i neamurile, s-au sculat fiecare să stăpânească...*" Neamurile s-au ridicat așadar să stăpânească și, din cauză că nu reușesc mai deloc „să să împărțească", trimit, tocmai la Focșani, după vărul cel mare al mortului, Matei, să vie să stea față și să-i împace. Viile și moșiile, precum și „patru buți cu vin și treizeci de vedre de rachiu și o căldare de [a]ramă" se împart între vărul cel mare, Matei, Ioniță, lelea Dobrița, lelea Maria, lelea Costina și vara Zmaranda. Împăcate, hotărâte, ele, neamurile, au căzut de acord să nu se amestece în partea mortului: „iar pentru un pogon de vie și pentru cramă și pentru livedea din vale și pentru casă care au fost făcută de el, asemenea noi neamurile nu avem treabă ca să ne amestecăm". Sărindarele și grija pentru sufletul mortului nu și le asumă decât într-o foarte mică măsură, un singur sărindar ar trebui dus la bun sfârșit. Moartea diaconului Costea le-a adus totuși o mică avere nesperată[1]. Greu de știut care vor fi fost relațiile lor cu răposatul, greu de ghicit de ce n-a scris un testament. Citind printre rânduri, putem deduce că vărul cel mare, Matei, ar fi fost preferatul răposatului; de partea lui ceilalți nu s-au atins, respectând statutul și autoritatea acestuia, poate și voința răposatului.

Aceeași soartă are și avutul răposatului Barbu Ionescu. Nici bine nu s-a răcit mortul, că soția și aleargă la judecătoria Doljului să ceară recuperarea zestrei. La fața locului, logofătul însărcinat cu inventarierea averii găsește următoarele:

1. ANIC, Fond Achiziții Noi, LXXI/103, 27 aprilie 1802.

„1 pereche cercei de bronz i vechi;
1 bohcea de atlaz veche;
3 perdele batistă la casa mare, idem;
4 idem la odăile mici, idem;
1 masă de lemn;
2 lăzi mici;
1 sanie de cai veche;
1 căldare mică fărâmată;
1 pereche pirostii de fier;
1 fier de călcat alamă, mic cu două limbi;
1 frigare de fier;
1 palatinu de mătase veche;
1 unbreluță veche de mătasă;
1 băsmăluță idem;
2 oglinzi mici proaste de perete vechi;
1 vătrai de fier;
1 sfeșnic de alamă;
4 scaune de Brașov vechi;
1 salop vechi;
1 butoi;
1 dulap;
1 căruță nemțească vândută de pârâta cu telal, să ducă să vadă că au vândut-o pârâta“.

Mult prea puțin pentru cât revendică pârâta, care s-a grăbit să-și facă dreptate de una singură. Dar în fața celorlalți pretendenți, poate mai influenți, poate cu mai multe proptele, pârâta strigă și cere să aibă dreptate, după lipsa din foaia de zestre. Și iată cât de multe lucruri s-au prăpădit în casă:

„2 pahară de cleștari mari pentru apă sadea;
1 masă de pânză de zece coturi;
1 idem de cinci coturi;
2 prosoape din 4;
5 șervete din 12;
4 cămăși femeești din 6;
7 cuțite
7 furculițe } din tacâmurile mesei;
4 linguri

2 cămășuțe de tulangle;
4 rochii, una de mătasă și trei de stambă;
1 fermenea de tradidam îmblănită cu pacea de jder;
2 perechi pantofi;
1 pereche papuci;
1 bohceluță de lână cu flori;
3 fețe perini mici de batistă cu margeluri cusute;
1 idem aceli mari;
1 bohcealâc de ginere;
1 idem de naș;
1 idem de socru;
1 idem de soacră cu testemel;
2 cearșafuri de batistă, unu de plapumă și altul de așternut;
2 sangulii
8 batiste } de daruri;
3 testemele
1 bisactea cu cele trebuincioase
1 bohcea de lână } dar la logodnă;
1 pereche cercei de bronz
1 față de rochie de mătasă
1 băzmăluță de mătasă } daru nașului la nuntă".
2 galbeni împărătești.

Greu de spus dacă văduva lui Barbu s-a ales cu ceva, chiar dacă se vaită, chiar dacă imploră și se jelește că iată câte s-au risipit din casă și din zestrea ei, căci neamurile pândesc și se reped ca vulturii, revendicând drepturile lor de rude de sânge[1].

...fără aripi...

Cernea Popovici, sârb românizat, proprietar de moșie la Zmârdioasa, în Teleorman, aleargă și se străduiește să aleagă un clironom de încredere care, cu cinste, să-i pomenească sufletul. Neamurile sale se dovedesc nedemne de această cinstire: fratele e bun doar să-l cheltuiască, iar nepotul, Efsthatie Pavli, complotează și muncește să-l trimită în lumea de dincolo înainte de

1. ANIC, Fond Achiziții Noi, MMDLXXXVIII/77, 30 august 1844.

vreme, cu ajutorul otrăvurilor. Cernea rânduiește sărindare, împarte pomeni bisericilor și sărmanilor, ridică biserici prin satele sale, îi slobozește din robie pe țiganii săi. Starea bună și numele bun trebuie însă pomenit cu evlavie. De cine? Venit de la Filipopol, neavând pe nimeni în Valahia, nici urmași direcți, nici clironomi, Cernea își încredințează sufletul unui anume Nicolae Trăsnea, mare clucer, pe care îl și numește „bunul și alesul meu clironom“. De teama morții neașteptate, Cernea dictează două testamente, unul pe care îl păstrează cu sine, celălalt pe care îl dă în mâna celui ce urma să-i chivernisească moartea. Dar încurcăturile în care se află marea avere a negustorului, pretențiile peste măsură pe care le are în privința ridicării unor biserici și a achitării unor datorii îl sperie pe marele clucer. În 1823, clucerul Nicolae Trăsnea, străinul devenit prieten, părea clironomul cel bun. Peste trei ani însă chivernisirea unei asemenea clironomii i se pare „prea împovărătoare“, ceea ce-l îndeamnă să se lepede de datoria asumată, lăsându-l pe Cernea să-și cinstească sufletul cum o ști[1]. „Fără aripi“, cum se considera o mamă rămasă singură pe lume, sunt toți acei nefericiți bătrâni fără urmași. Moștenitorii au un rost bine știut în ritualul comemorării, pentru obținerea unui loc în rai. De ei și de îndeplinirea strictă a unui complicat ritual funerar depinde îmblânzirea judecății divine. Pion important în acest ritual, urmașul este căutat, apropiat, învățat și însărcinat să aprindă lumânări pentru a ușura intrarea în Rai.

Creștinul acestei epoci este învățat să lucreze pentru sufletul său. Încă din timpul vieții, creștinul își dă de pomană pentru pomenirea sufletului, împarte cu ceilalți, sperând că Dumnezeu va fi îngăduitor la Judecata de Apoi, că Vămile Văzduhului vor fi trecute cu ușurință, prin milostenia faptelor bune. Ctitorirea de biserici, săparea de fântâni, ridicarea de troițe la răscruci

1. Gheorghe Lazăr, „Un testament și o poveste de viață: cazul negustorului Cernea Popovici“, în Cristian Luca, Claudiu Neagoe, Marius Păduraru (ed.), *Miscellanea Historica: in honorem Professoris Marcel-Dumitru Ciucă Septuagenarii*, Editura Istros, Brăila–Pitești, 2013, pp. 597–624.

de drumuri fac parte dintr-o listă lungă de fapte considerate benefice în procesul de îmblânzire a Judecății de Apoi.

Săracul încă este, în societatea românească, cel mai important intercesor în îmblânzirea judecății divine. Sita de mălai, bucata de pâine și paharul de vin oferite săracului din apropiere ocupă locul principal în șirul tuturor milelor. În afară de calicii de pe moșii sau de la porțile orașului care sunt hrăniți sâmbăta, mai sunt cei care au parte de grija publică a vreunui boier pravoslavnic. Condica de cheltuieli a boierului moldovean Ioan Canta reține mile cotidiene care sunt destinate cu regularitate celor mai săraci dintre semeni. Prin intermediul lor, creștinul își pregătește moartea.

Spectacolul morții

Spectacolul morții diferă în funcție de obraz, de pungă, de vremuri, dar nimeni nu se duce în lumea celor drepți în liniște. Moartea este o prezență cotidiană pe ulițele mahalalelor bucureștene. Trecătorii o privesc indiferenți, pentru apropiați e prilej de jale, iar pentru săraci și pentru cerșetori e prilej de bucurie. Se moare de „inimă rea“, de „răceală“, de „damla“, de „dureri de cap“, de „ohtică“, de „periplevmonie“, de „holeră“, de „junghi“, de „boală veche“, de „tetanos“, de „boala trînjilor“ (hemoroizi), „din facere“, de „lepădătură“, de „stenos“ (astm), de foame, la cutremur etc. Se moare în miez de noapte sau în zori de zi, „la patru ceasuri din noapte, marți spre miercuri“, „în săptămîna brînzii“, „seara pă la un ceas din noapte“, „în zioa Sf. Vineri“, „la trei zile după Sf. Paști“, „luni, la zece ceasuri din zi“, „când bea ciubuc“, „la slujbă“, „pe pat“ sau „în mijlocul uliții“ etc.

Însemnările serdarului Grigore Andronescu, din mahalaua Protopopului, pot fi citite ca un fel de cronică a morții în care relațiile de sociabilitate se descifrează în funcție de „timpul“ acordat decedatului. Serdarul desenează astfel o rețea ce depășește cu mult granițele mahalalei sau ale rudeniei, structurându-se în jurul raporturilor „afective“ întreținute cu

cei din jur. Astfel, moartea unui protector e mai importantă decât moartea unei rude apropiate, decesul unui prieten drag îi reţine mai mult atenţia decât moartea unui mahalagiu, fie el chiar şi vecin. Acum, la capăt de drum, serdarul se apleacă asupra unor analize pe care altminteri nu le-ar fi făcut: „1824, septembrie 10, pă la zece ceasuri din zi, au răposat întru Domnul dulcele mieu prieten Manolache Ralea stolnic“. Moartea „dulcelui prieten“ îi trezeşte nostalgii – „acesta din copilărie de la dascăl mi-au fost prieten şi vecin, petrecând totdeauna bine“ –, invidii abia reţinute – „noroc au avut mai frumos decât al mieu în câştiguri de cin şi bani“ – şi regrete – „ce folos că, când era să trăiască să se bucure, s-au dus, tânăr fiind de 46 de ani, din răceală“. Decesul „bunului prieten“ („din copilărie“) Scarlat Brătăşanu este de asemnea consemnat cu grijă, chiar dacă „din pricina soţii sale“ („fămeie foarte iute“) „ne cam rărisem adunarea, dar tot cu drag“. Moartea fratelui este însă consemnată sec: „1834, mai 21, pă la 6 ceasuri din zi, au răposat în Domnul, frate-mieu Alecu“. Chiar şi moartea „mamei Ancuţa, vecină şi mahalagioaică, prietenă bună şi de ispravă, cu care am petrecut foarte bine“, îl sensibilizează mai mult decât moartea acestui frate vitreg cu care se pare că n-a avut relaţii prea bune.

Moartea este un eveniment care provoacă rememorări, căinarea celui care a plecat, lăsând copiii şi soţia în sărăcie: „au răposat în Domnul, Costandin terzibaşa, ce au fost polcovnec de târg, mahalagiul mieu şi i-au rămas soţie şi o copilă i o fată de suflet în vârstă, Dumnezeu să le ajute“; iertare: „au răposat preotul popa Stanciu, carele era să mă omoare cu barda din puţină pricină, eu însă nu i-am făcut răsplătire“; analiza propriului trecut, prezent, viitor: „au răposat întru Domnul nenea Iancu Ştefănescu de boala holerii şi nu s-au găsit nimeni din boieri, cu care au trăit în vremile care avea oareşicare stare, să dea ajutor a-l îngropa la biserică, ci au lăsat de l-au îngropat cioclii“; accese de teamă în faţa unui destin incontrolabil: „au răposat în Domnul, Oprea, copila lui Costandin, cobzar al mieu,

fată în casă-mi fiind, la vârstă ca de 10 ani, de boala cum zic a holerii, bolnăvindu-să dimineaţa la un ceas din zi după ce au grijât păn casă și noaptea de Vineri spre Sâmbătă dăspre zioă s-au dat sfârșitu și am îngropat-o în grădină. Milostivul Dumnezeu pă dânsa să o pomenească și pă mine cu ceilalţi ai casii să ne ferească de urgie".

Decesul vreunei notabilităţi reţine atenţia mai mult decât moartea unui oarecare, datorită spectacolului grandios pus în scenă, căci cel care a trăit în măreţie trebuie să aibă parte de funeralii pe măsură. Prin moartea marelui ban Grigore Brâncoveanu, serdarul pierde un protector ce l-a promovat și l-a susţinut în orice împrejurare; ţara întreagă pierde un mare om și o imensă mulţime se adună în Bucureștiul anului 1832, la mânăstirea Sfântul Gheorghe cel Nou, pentru a-l cinsti și jeli pe „adevăratul stîlp al ei". Dricul, tras de șase telegari, împodobit cu „semnele darurilor împărăţii Austriei", este urmat de „toate mădularele slujbașe, toţi neguţătorii și lumea cea mai multă, ostașii ţării, pedestrime și călărime cu muzică rusească, toţi ofiţerii și ghenerarii [...], cu toţi consulii"[1]. La groapă s-au slobozit „pușcile" în semn de preţuire. Asemenea alai, cinstire și cheltuieli nu s-au mai văzut până atunci, la nici o altă îngropare. Despre silinţa cu care toţi cei cu dare de mână se străduiesc să moară cu fast a scris Gheorghe Lazăr, publicând testamentul negustorului Ioan Băluţă din Craiova. Băluţă, negustor mare din târgul Craiovei, își regizează spectacolul morţii încă din timpul vieţii. Nimic nu este uitat, hainele, lumânările, coșciugul, pomenile, sărindarele, clopotele, slujbele, totul este notat meticulos. Hainele: „pentru îngropăminte-mi cum are a mi să face, adică un antăriu dă citarie dă Lipţcam citarea dă cele albă fără dă căptușală și o păreche dă ceahciri dă șal, iarеși dăscăptușiţi cu papuci și brău dă tulpan și un biniș dă stofă... Și în cap să-mi puie un fes nou, iar ișlic să nu-mi puie, pentru că n-am trebuinţă acolo unde voi merge". Coșgiugul: „să-i facă găuri multe ca să tragă umezeală și dă a să scobori

1. Grigore Andronescu, *Însemnările Androneştilor*, ed. cit., *passim*.

pământul mai în grabă pâ acele găuri“. Cortegiul: „a fi opt inși, fiindcă la ridicare-mi o să mă acopăre cu capacu a nu le aduce vreo supărare dă vreun miros, pot zice că și obidă“[1].

Moartea unei persoane de os domnesc, domn sau doamnă, domniță sau beizadea, devine prilej de celebrare funebră. Alaiul se organizează după un anumit tipic. În spectacolul regizat după regulile manualului de ceremonii, „țara“, adică participanții, ocupă locul anume desemnat. Boierii sunt actori principali, iar norodul se transformă, fără să fie silit de nimeni, în publicul unui spectacol grandios.

Moartea la gazetă

Moartea nu poate trece neobservată, întrucât se moare „cu public“, sub privirile rudelor, ale prietenilor, ale vecinilor, ale mahalagiilor, ale cunoscuților. Îngropăciunea și pomenirile aduc moartea în mijlocul evenimentelor importante din viața unei comunități, obligând pe fiecare să reflecteze asupra „vremilor delicate“ și asupra „atotputernicii milostivului Dumnezeu“. Gazetele contribuie mult la aducerea în scenă a morții cu alaiul ei funebru. Se înțelege că săracul are parte doar de un rând în gazetă și doar dacă n-a murit ca „prostul“, în mijlocul uliței. Știrile despre moartea notabilităților ocupă însă pagini întregi cu descrierea amănunțită a fiecărui ritual, căci toate detaliile sunt îndeajuns de importante pentru a fi comentate și copiate. Se scriu adevărate cronici, în care sunt descrise cu lux de amănunte gesturile, hainele, slujbele, cuvântările.

„Ieri, miercuri, la 10 ale aceștii luni s-au săvârșit țeremonia îngropării marelui ban și cavaler Grigorie Filipescu, carele după o mai îndelungată boală, împărtășindu-se de sfânta precestanie, au răposat în 17 ale aceștii luni, fiind în vârstă de 55 de ani. Țeremonia s-au făcut cu următorul chip:

Cinstitul Departament al Pricinilor Bisericești s-au fost poftit toată înalta nobleță, împreună cu Ștaful major, clerul bisericesc

1. Gh. Lazăr, *Mărturie pentru posteritate*, ed. cit., pp. 70–76.

și un polc de militari care au însoțit pe răposatul întru fericire de la casa dumisale până la sfânta mănăstire a Radului-vodă, unde este îngropat și strălucitul părinte al răposatului. În această mănăstire, Măria Sa, Prea Înălțatul nostru domn și stăpânitor, era așteptând de vreo jumătate de ceas trupul cel de îngropare; carele după ce au sosit i s-au făcut cuviincioasa slujbă, apoi a urmat și un cuvânt făcut de Prea Sfinția Sa Episcopul Argeșului și ocârmuitor al Sfintei Mitropolii. Acest cuvânt era întru adevăr plin de elocvență, potrivit cu împrejurarea și arăta multe fapte ale cristianismului împlinite de răposatul, credincioasa slujire în diregătoriile de i să încredințaseră, pentru care au și fost din partea înaltei Stăpâniri înălțat la cel mai înalt al nobilității" (*Cantor de Avis*, joi, 20 ianuarie 1838).

Alții țin să li se vestească moartea pe ulițele mahalalelor cu ajutorul tarafurilor de lăutari, o modă recentă, care prinde destul de repede. Biserica încearcă să se împotrivească, dar:

„Prea Sfințite Stăpâne,

Mulți din localnicii viețuitori în această politie, Bârlad, când li se întâmplă de să săvârșesc din viață, familii de a lor vin la mine și cu stăruință cer de a li se da voie ca, în vremea când își duc morții lor la biserici, spre înmormântare, pe lângă preoții și slujitorii bisericești, să fie și lăutari cu muzică, ca să cânte în urmă". Protopopul Constantin Vrabie descrie acest nou obicei al bârlădenilor dornici să transfere cât mai mult în sfera publică evenimentul funest. Obiceiul s-ar fi înstăpânit de ceva vreme în celelalte orașe ale Moldovei, începând cu Iașiul, trecând apoi la Galați, Focșani, Tecuci... La Bârlad nu se întâmplase niciodată așa ceva și, cum pare greu de admis „acest feliu de obicei", preotul cere învoire de la cei mari ai săi, pasând de fapt responsabilitatea episcopului de Huși. „Să încuviințăz asemenea cereri, ci o fac localnicii bârlădeni, ca să le dau voie să-și petreacă morții cu lăutari și cu muzică până la biserici, sau să nu le încuviințez?"[1] Din atare dilemă cine să știe să iasă?

1. Constantin Bobulescu, *op. cit.*, pp. 123–124, 6 martie 1852.

„În tinda bisericii, cum intri în dreapta“: cimitirul din inima orașului

Însemnarea de mai sus aparține boierilor Andronești și arată locul de îngropăciune. Șerban Andronescu, fost mare logofăt, își îngroapă tatăl în tinda bisericii, „cum intri în dreapta“. La început, această practică e rezervată mai ales preoților care slujesc în biserici sau în mănăstiri. Treptat, spațiul sacru îi atrage și pe mireni, care încep să achiziționeze un loc de veci în apropierea sa. Poziția locului de veci, în interiorul bisericii, mai aproape de altar, de moaște sau de icoane, lângă ușă, în curte etc., se stabilește în funcție de punga candidatului. De asemenea, originea socială contează la rânduirea locurilor de veci din lăcașurile sfinte.

Astfel de locuri sunt expuse zilnic. Curțile bisericilor, rareori împrejmuite, se află la răscrucea multor drumuri. Uneori carele trec printre morminte și pe morminte, dărâmând cruci și stricând straturile de flori. Alteori vecinii mahalagii se „întind“ până în apropierea crucilor. Așa se întâmplă la biserica Sfinții Theodori, din Iași, unde locul țintirimului a fost împresurat de „mahalagii împregiurași“ (11 iulie 1785)[1]. Abia după venirea rușilor și în timpul staționării lor în țările române (1806–1812), se va ridica problema acestei „nenorociri pentru omenire“ ce lovise și Rusia cu mult timp în urmă.

Cum se justifică exilarea morții cât mai departe de universul domestic? Mai întâi de toate, răposații sunt îngropați în mare grabă, la doar câteva ore după constatarea decesului sau în aceeași zi, fără să se fi făcut o anchetă medicală, necesară mai ales în cazul deceselor subite. De multe ori s-a descoperit că cei presupuși a fi fără viață „n-au ajuns la vremea morții“, ci au intrat probabil în comă, în moarte clinică sau sunt în starea de „leșin“. Preferința pentru tinda sau curtea bisericii, ca loc de îngropăciune, se manifestă „nu numai în orașul Iași sau București, ci și în celelalte târguri“. În sfârșit, din cauza lipsei

---

1. I. Caproșu, *op. cit*, VIII, p. 381.

de reguli privind înhumarea, coşciugele sau chiar trupurile se „aruncă" cât mai aproape de suprafaţă. Aceste „obiceiuri rele" nu pot decât să provoace boli molipsitoare, mai ales în târgurile mici şi aglomerate, „unde se află văzduhul şi mai greu", „uliţele strimte şi necurăţate". Se porunceşte ca îngroparea să nu se mai facă în biserici sau „înlăuntrul politiei", ci să se ridice cimitire la capetele celor patru poduri (străzi) mari ale politiei, dar şi ale uliţelor mari care duc la marginea oraşului. Generalul rus Kuşnicov alcătuieşte acest pitac, de comun acord cu mitropolitul Gavril, pe 18 martie 1809 (*U*/9, 357-359).

Practica nu este însă specifică ţărilor române. În Franţa sau în Anglia mănăstirile, bisericile sau curţile acestor locuri sfinte sunt folosite ca loc de îngropăciune. Renunţarea la această practică se va face totuşi mult mai devreme, datorită apariţiei ideilor igieniste, dar şi datorită reglementării vieţii urbane. În Franţa, cimitirul este mutat în afara oraşului prin decretul regal din 1776, care interzice înhumările în mănăstiri sau în interiorul acestora. În 1789, autorităţile încă nu reuşiseră să transfere moartea în afara oraşelor. La Londra, se înregistrează proteste încă de la începutul secolului, când Thomas Lewis publică, în 1726, o carte prin care arată că practica înhumării în spaţiile sacre, care are legătură cu lăcomia clerului, pune în pericol sănătatea publică din cauza emanaţiilor fetide ale cadavrelor. Creşterea populaţiei şi urbanizarea vor grăbi, în a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, procesul de „secularizare a morţii" şi mutarea cimitirelor în afara oraşelor. Abia la mijlocul secolului al XIX-lea se poate vorbi de un oarecare succes[1].

Mult mai aproape de ţările române, în Transilvania, interzicerea înhumărilor în biserică are loc la sfârşitul secolului al

1. Vezi Ralph Houlbrooke, *Death, Religion, and the Family in England 1480–1750*, Oxford University Press, New York, 1998; François Lebrun, *Se soigner autrefois. Médecins, saints et sorciers aux XVII*[e] *et XVIII*[e] *siècles*, Seuil, Paris, 1995, p. 146; Peter Jupp, Clare Gittings (ed.), *Death in England. An Illustrated History*, Manchester University Press, 1999; Ralph Houlbrooke, *The Age of Decency: 1660–1760*, pp. 174–202 şi Julie Rugg, *From Reason to Regulation: 1760–1850*, pp. 202–230.

XVIII-lea. În ghidul turistic pe care l-a publicat în 1790, Martin Hochmeister notează: „Obiceiul rău de a îngropa morții în curtea bisericii, din anul trecut, nu se mai permite și ei trebuie să fie îngropați în afara orașului, pe locurile care, în prezent, sunt destinate pentru diferite confesiuni“. Această hotărâre este confirmată de o altă sursă. În 1796, Emil Sigerus notează: „se interzice înhumarea în biserica parohială evanghelică“. Cu șase ani în urmă, mai fuseseră luate câteva măsuri menite a stopa propagarea unor epidemii: „2. XI.1790 Magistratul interzice din motive de sănătate ca la înmormântări mortul să fie sărutat sau să se culce cineva pe sicriu în timpul slujbei“[1].

Medicii se amestecă și ei în mutarea morții în afara cetății, vorbind fără încetare de pericolul cadavrului intrat în putrefacție. *Meșteșugul doftoricesc* scrie, la sfârșitul secolului al XVIII-lea, despre relația dintre ciumă, boala teribilă care bântuie țările române, alterarea aerului și cadavrele prost izolate: „groaznica putoare umple și spurcă aerul pre care suflăm; în ce chip iaste dezgroparea trupurilor celor morți la mormânturi, când pentru vreo pricină ori de voie, sau de cutremurul pământului, sau din vărsarea și poezirea apelor să vor deșchide vreodată sau se vor descoperi mormânturile și coșciugurile oamenilor celor îngropați, mai vârtos de vor fi murit demult, de vreo boală de moarte și lovitoare“. Mai reține apoi starea de război, cu trupurile soldaților morți abandonate pe câmp, sursă primară și imediată de boală. De aici, obligația de a izola acest izvor de epidemii prin grijă guvernamentală: „când în vremea războaielor și a oștirilor vor rămânea neîngropate trupurile cele moarte ale celor uciși și se vor împuți, din duhorile lor, cea putredă, să spurcă văzduhul și să face de pierzare și de moarte“ (BAR,

1. Martin Hochmeister, *Sibiu. Hermannstadt: 1790. Primul ghid turistic din România*, Casa cărții de știință, Cluj-Napoca, 2006, p. 71; Emil Sigerus, *Cronica orașului Sibiu 1100–1929*, Honterus, Sibiu, 2006, pp. 33, 42; vezi și: Marius Rotar, *Moartea în Transilvania în secolul al XIX-lea*. Vol. I: *Zece ani de concubinaj cu moartea. Dimensiuni istorice și perspective contemporane asupra morții*, Accent, Cluj-Napoca, 2006; *idem*, *Moartea în Transilvania în secolul al XIX-lea*. Vol. II: *11 Ipostaze ale morții*, Accent, Cluj-Napoca, 2007.

mss. 4841, f. 188). Astfel de observații fac parte mai puțin din cunoștințele norodului, deloc interesat de spucarea văzduhului. „Ocrotirea“ celor mulți depinde de informațiile care ajung la domn, aflat în vârful ierarhiei sociale, protector al norodului, care își asumă și sarcina unor reforme absolut utile și obligatorii. Informațiile vor fi apoi folosite și se vor regăsi în pitace și în nizamuri adresate norodului, care însă, multă vreme, nu le va înțelege.

Vechile obiceiuri nu pot dispărea însă peste noapte nici în țările române, nici în alte părți. La 8 iunie 1810, porunca este reluată, dar boierii și fețele bisericești le cer rușilor s-o lase mai domol cu cimitirul, fiindcă aici e vorba de sute de ani de credință, mai ales că cei care s-au supus noilor rânduieli s-au trezit cu morții aruncați pe maidan, pradă câinilor și păsărilor, după ce mormintele au fost jefuite (*U*/9, 617). Biserica sau mănăstirea, chiar și grădina din spatele casei, fiind mai aproape, pot fi mai ușor păzite de membrii comunității și sunt și locuri de pelerinaj de-a lungul celor șapte ani de sărindare și de pomeni. Carevasăzică, grija pentru trupul și sufletul celui plecat joacă un rol important în viața celor rămași și constituie un puternic motiv de a se opune îndepărtării morților, în ciuda bolilor, miasmelor și chiar a epidemiilor provocate. Rușii încearcă să dea un exemplu ridicând un cimitir pentru soldați lângă mănăstirea Spirei, dar nu reușesc să-i convingă pe români să-și ducă morții în locurile izolate și special amenajate.

La începutul noii ocupații rusești din 1828–1834, românii își păstrează obiceiurile și își îngropă morții tot în curtea bisericii. Guvernatorii ruși caută din nou să-i separe pe cei morți de cei vii, incluzând reglementări în această privință în regulamentele de funcționare a orașelor. În București, înmormântările sunt reglementate prin *Regulamentul pentru starea sănătății, înfrumusețarea și paza bunei orânduieli în politia Bucureștilor*: Se interzice îngroparea morților în politie; toți morții, „de la cea dintâi persoană până la cea din urmă, fără osebire, să se îngroape în afara politiei“. Se deschid cimitire la capul Podului Mogoșoaiei, la capul Podului Târgului de Afară, la capul Podului

Șerban Vodă, la capul Podului de Pământ. Se fixează limitele, se hotărăște îngrădirea locului cu scânduri (urmând a fi ridicat gard de zid atunci când vor fi bani), se prevede ridicarea unui paraclis, slujit de doi preoţi și de un cântăreţ. „Celelalte naţii" (catolică, protestantă, armenească, evreiască) sunt chemate și ele să-și găsească locuri de îngropăciune în afara orașului. Și-și găsesc: catolicii „afară din straja Podului Mogoșoaiei", protestanţii se așază lângă catolici, armenii „afară din straja Podului Târgului de Afară", evreii „afară din straja Uliţii Târgoviștii" (RO, 530-531; AP/1, 460-461, 6 iulie 1830). Cât de repede ajunge moartea în afara urbei... poveste lungă.

Nici nu se usucă bine cerneala pe regulament, că boierii, unii dintre ei fiind chiar autori ai documentului, îl și ignoră și, astfel, îl încalcă. Pe 18 iunie 1834, postelnicul Constantin Mano, fiul marelui vornic Mihail Mano, cere să fie îngropat în „narthexul bisericii de la Leurdeni", și nu oricum: mormântul trebuie sculptat în marmură de Germania „cu litere de aur și cu stema familiei sculptată pe ea", cu o inscripţie în limba română, compusă neapărat de Ion Heliade Rădulescu[1]. Este adevărat, Leurdenii se află în afara politiei, iară biserica din sat, ctitorie a familiei Mano, îndeplinește încă rolul de necropolă a familiei. Zece ani mai târziu, legea e interpretată după placul beneficiarilor, care o pun în aplicare doar pe jumătate. În 1825, Grigore Lăcusteanu își îngropa tatăl în biserica Sfântul Gheorghe din București, „înlăuntru bisericei în latura d'a dreapta", dar nu mai poate face acest lucru la 1 august 1842, când mama sa moare; cu năduf, spune: „în biserică era poprit de guvern de a se mai îngropa cineva". Își îngroapă totuși mama în curtea bisericii, devenită „cimitirul familiei", deși regulamentul interzice clar orice înmormântare în interiorul politiei. Cine să ţină cont de lege?! Curtea bisericii Sfântul Gheorghe rămâne și în 1865 cimitirul în care boierii ridică adevărate monumente în jurul mormintelor; „cimitirul este împrejmuit cu grilaj de fier aurit,

---

1. Constantin G. Mano, *Documente din secolele al XVI-lea–XIX-lea privitoare la familia Mano*, Tipografia Curţii Regale, București, 1907, p. 477.

acoperit cu o piatră de marmură“, crucea este tot din marmură împodobită „cu trei lăncii de cavalerie cu steguleţele lor“, descrie Lăcusteanu mormântul fiului său[1].

La sate, înmormântările sunt mai greu de reglementat. Sătenii „cârtesc“ când, obligat de legislaţie, preotul satului trasează hotarele noului cimitir departe de sat. „Nu știu, feţii mei, pentru ce cârtiţi și ziceţi că vor să vă oprească de a vă îngropa la un loc cu părinţii voștri?“, se revoltă ţăranii moldoveni din povestea lui Negruzzi, publicată în foaia sătească *Septămâna*, din 16 mai 1853, obligaţi să-și îngroape morţii într-un loc mult prea diferit de curtea bisericii. Argumentele precum „vătămarea sănătăţii“ nu-i impresionează prea mult.

Zece ani mai târziu, în 1863, în proiectul său dedicat poliţiei sanitare în România unită, doctorul Anastasie Fătu reia problema morţii și mai ales a cadavrelor: „în viitoriu nici o înmormântare nu se va face înăuntrulu bisericiloru, paracliseloru, templeloru, sinagogeloru, ospitaleloru, și, în genere, în nici unulu din edificiile unde poporulu s'intrunesce pentru serbarea cultului, nici în cuprinsul politieloru ori a seteloru“. Reluarea normelor fixate deja de Regulamentele Organice ne-ar putea pune pe gânduri dacă n-am ști că drumul spre modernitate are începuturi frumoase și că e zădărnicit de lungi tergiversări. Așadar, proiectul reia pe îndelete măsurile prevăzute în urmă cu 20 de ani și adaugă o serie de detalii tehnice, menite să asigure sănătatea publică a norodului. Cadavrul este exilat într-o „grădină“ îndepărtată, împrejmuită cu garduri înalte de doi metri, ferecată cu porţi și chei bine păstrate de portărei. „Odihna“ cadavrului și tihna supravieţuitorului sunt „asigurate“ de gropi săpate geometric (adânci de 1,5 metri, late de 80 de centimetri), astfel încât nici o miasmă să nu mai molipsească aerul celor vii. Apare apoi obligativitatea ridicării unor capele și a unor case mortuare de care să se folosească toţi cei care nu-și pot priveghea morţii prin case[2].

1. *Amintirile colonelului Lăcusteau*, ed. cit., pp. 22, 25–26, 268.
2. Anastasie Fătu, *Proiectu de Organisarea Policiei Sanitaria în România*, Tipografia Buciumului Romanu, Iasii, 1863, pp. 92–97.

Cu toate acestea, modernizarea nu va privatiza moartea, dimpotrivă, o va face din ce în ce mai publică; epitafurile și epitafoanele, portretele care individualizează crucile și mormintele îl scot din anonimat pe răposat și îi aduc în prim-plan memoria. Discursurile funebre devin de asemenea o modă și, peste noapte, apar și „maeștrii" acestei arte. Printre ei, poeți cunoscuți, care își vând pana și glasul oricui plătește bine. Heliade Rădulescu este unul dintre ei. Am văzut cum boierul Mano nu-și dorea decât un epitaf scris de Eliad. Lăcusteanu se laudă cu un „epitaphiu" scris de „renumitul și reputatul autor român" Eliad, după ce încercase chiar el, cu ani în urmă, să scrie un „epitafon" pentru mama sa, nu prea reușit, după cum recunoaște.

Marii boieri mor la gazetă, căci nu se poate ca norodul să nu afle groaznica știre. Iar când renumele depășește hotarele țării, moartea este o știre importantă și pentru ceilalți. „D. Logofătul Teodor Balș, baș boier și cavaler ordinului de Nișan au răposat aicea în 24 aprilie: dimineața la 4 ceasuri în vârstă de 80 de ani. Înmormântarea are a se face astăzi în biserica Sf. Spiridon", scrie, pe 5 mai 1837, *Cantorul de Avis*, prezentând noutățile de la Iași.

Și orice slujbaș, cât de cât cunoscut, ține să fie dat la gazetă, măcar cu ocazia morții.

Sărindare și pomeni...

A muri costă mai mult decât a trăi. Boierii și negustorii, mahalagiii și țăranii înstăriți sunt foarte preocupați de ultimul episod al vieții. Sufletul, mai mult decât trupul, trebuie îngrijit, fiindcă trebuie să cucerească un loc în Paradis. De aceea, o mare parte din avere este dedicată acestei misiuni. Sărindarele, pomenile, comemorările regulate sunt prevăzute cu exactitate, sunt organizate încă din timpul vieții. Iar moartea se administrează și se lasă moștenire odată cu patrimoniul. Oamenii se preocupă de această etapă și se străduiesc să facă pentru trupul și sufletul lor mai mult decât au putut face în timpul vieții. Poate pentru că spectacolul funerar este un eveniment memorabil. Pomenile

împărțite la câteva zile, la câteva săptămâni, la câțiva ani după moarte ajută obrazul să fie păstrat în memoria colectivă; mortul continuă să trăiască prin tot ceea ce poate da, prin fastul funerar pe care reușește să-l pună în scenă.

Logofătul Constantin Chircă, un mic negustor bucureștean de la începutul secolului al XIX-lea, nu lasă în urmă o avere prea mare, dar are grijă ca moartea sa să nu fie uitată. În absența moștenitorilor direcți, câțiva epitropi se ocupă de săvârșirea riturilor funerare. Fiindcă trebuie să dea seamă de fiecare para cheltuită, aceștia țin o evidență strictă. Listele de cheltuieli și pomeniri devin astfel un izvor însemnat; ele ne vorbesc de moarte, de ritualuri, de mâncărurile preparate pentru praznice, de hainele împărțite, de un întreg univers în care moartea este de fapt viață. Mai întâi de toate, Chircă este interesat de trupul său. Așezat în curtea vreunei biserici sau a vreunei mănăstiri, coșciugul trebuie gătit, trupul trebuie să primească ceea ce el poate n-a purtat niciodată în viață; în fața Judecății de Apoi, el trebuie să se prezinte în toată splendoarea sa. Se cheltuiesc bani pe mătăsuri, maltef, ținte, ibrișin, batiste albe, testemele albe, basmale menite a împodobi barca ce temporar va păstra trupul. Lumânările de ceară, galbenă și albă, ard necontenit pentru a lumina drumul către locul de veci[1].

Când moare Gheorghe Tărâță din Iași, la 15 martie 1779, banii se scurg printre degete pe ciocli (1,60 lei), pe clopote (3 lei), pe colțuni și chingă (175 de bani), pe anteriu, rasă și bernevici (24,9 lei), pe zece coți de ștefă cu fir de pus la năsălii, pe faloni la biserică (130 de lei), pe dusul mortului la groapă (25,6 lei), pe 32 de ocale de lumânări din ceară, pe două bogasiuri (4 lei), pe 4 basmale (8 lei). Se adaugă banii „dăruiți“ tuturor, pentru că fiecare gest, fiecare cuvânt are un preț. Mitropolitul primește 4 galbeni, clienții de primprejur pretind 10 lei, preoților li se dau alți 10 lei, unui oarecare preot Lupu i se plătește o sumă de 30 de lei. Și urmează pomenirile, bani aruncați în stânga și în dreapta: la femei sărace și la călugărițe

1. ANIC, Fond Achiziții Noi, MMDLXXXIV/14, 15, 11 noiembrie 1811.

(17,60 lei), la săraci (20 de lei), cârciumarului (30 de lei), pitarului (30 de lei), călugărilor (6 lei), slugilor (75 de lei). Și nu s-au terminat cheltuielile: se cumpără 600 de pâini de câte o para (15 lei), 134 de ocale de făină, stafide, smochine, alămâi, fidea, draniță, anason, scorțișoară, zahăr, untdelemn etc.[1]

Dar trupul trebuie hrănit. Săracii și vecinii sunt chemați să mănânce și să bea în amintirea celui mort.

„Cele ce trebuie pentru pomană la trei săptămâni cum arată decembrie 1811:

10 oca fasole tl 4
1 undelemnu tl 6
1 litră stafide roși pentru colivă tl 1
1 litră stafide negre pentru gătit tl 1
50 dramuri piper tl 1
1 litră zahar albu tl 3
10 dramuri zaharu roșu bani 20
10 dramuri zahar albastru bani 20
Poleială albă, galbenă tl 1
Ulei nuci tl 1
210 lumânări de două parale 23 taleri
2 Rachiu spirt tl 4 27 taleri“

Acestea sunt cheltuielile făcute de un anume Dumitrașco la pomana de trei săptămâni a serdarului Chircă. Se adaugă alți 3 taleri și 30 de bani dați preoților fără de care nici o pomenire nu se poate face[2]. Toți par a fi oameni cu o oarecare bunăstare, oameni care s-au îngrijit să lase ceva și pentru grija sufletului. Să facem o comparație: în 1795, când moare o țigancă de la mânăstirea Sfântul Spiridon din Iași, pentru înmormântarea ei sunt alocați 1,60 de bani, cât e nevoie ca să fie învelită într-un giulgiu de pânză și să fie aruncată într-o groapă oarecare, fără fală, fără nici un fel de galantomie, fără memorie[3]. Când moare tatăl pitarului Dumitrache Piersiceanu de la Fundata, cheltuielile sunt pe măsură. Fiul le notează în catastih:

1. I. Caproșu, *op. cit*, VIII, p. 495.
2. ANIC, Fond Achiziții Noi, MMDLXXXIV/18
3. I.Caproșu, *op. cit*, IX, p. 332.

„Cheltuieli ce am făcut la pogrebania răposatului tată-mieu, la pomenire, 1810 mai 11.

La pogrebanie:

Tl.	bani:	
50		s-au împărțit la arhiereu, preoții, diacon, cântăreți, cerșători și alții, prin cumnatul, Ioniță și Nicolache
12		la șase căpitani
10		la răspântie prin Costache, frate'mieu
5		la pecete
10		la coșciug
4		la groapă și pardosit
10		la colivi prin Niță
10		alte cheltuieli prin Radul croitorul
111		
28		meséle, pâine i altele cheltuieli mărunte la progrebanie și la parastasul de a treia zi, bez făclii, cumpărate de Stan.
32		cheltuielile parastasului de nouă zile
8:	24	cheltuiala parastasului de trei săptămâni
10		un sărindar la biserica din Fundata
189:	24	
18		doă parastase de șase săptămâni și dă trei luni
24		în doi galbeni, am dat la Beserica Albă pentru un sărindar și pentru locul mormântului
5		în mâna mumă-mii la pomenirea de un an
236:	24".	

Deosebirile țin de statutul social, dar și de prezența unor membri ai familiei care se ocupă de sufletul răposatului. Țiganca mănăstirii Sfântul Spiridon este singură, roabă printre multe altele. Tudor este dus pe drumul său spre Rai de fii, fiice, de soție, o lume afectivă care se manifestă și dincolo de mormânt[1].

1. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 1286, f. 10v.

...un vis acest foc ce m-a călcat...

Moartea seceră, moartea ia, moartea duce cu ea suflete tinere și fragede, bătrâni osteniți de boli, fete ce n-au apucat să cunoască prima îmbrățișare, copii nebotezați și adolescenți dornici de viață. Revolta în fața morții abia se aude, căci oamenii timpului trecut se supun destinului. Durerea celor rămași se citește însă pe chipurile lor, se aude în bocetele lungi, când cei plecați sunt chemați înapoi, se simte la desele pomeniri, legături ce mențin etern în memoria colectivă amintirile de odinioară. Părintele rămas fără cel care până mai ieri era lumina ochilor săi, reazemul bătrâneților sale plânge tăcut, cu lungi suspine. „Nedreapta“ moarte stârnește durere și doar verbalizarea acestei dureri îl ajută să treacă de acest impas. Iată câtă suferință conțin rândurile lui Stan Jianu, căruia i s-a vestit neașteptata moarte a fiului iubit: „moartea preaiubitului și procopsitului și înțeleptului mieu fiu Zamfir... Focul ce arde pururea în inima mea... Mie tot mi se pare căci este un vis acest foc ce m'a călcat; îmi pare că este dus în vreo călătorie sau în vreo slujbă, de nu'l văz înaintea ochilor miei, iar, când vine câte o scrisoare de la vreo rudenie sau de la vreun prieten, de mângâiere, și-mi scrie de mângâiere, cunoscând că este adevărat focul ce m'a călcat, îmi aprinde focul jalei...“ Focul jalei îl roade pe acest boier care nu va avea nici „o mângâiere la sfârșitul lui... că el îi era toată nădejdea“[1]. Să iubești, să speri, să-ți pui nădejdea în viitor, iar acest viitor, al unei iubiri insuficient împărtășite, să se sfârșească înainte de a începe le provoacă o suferință cumplită creștinilor care sunt educați să accepte vrerea lui Dumnezeu. Stan Jianu nu se revoltă, căci pentru „păcatele lui“ și din vrerea lui Dumnezeu cel iubit a trebuit să plece. Dar tocmai aceste motive fac ca suferința să fie și mai greu de îndurat; resemnarea nu este, până la urmă, cea mai bună soluție.

---

1. Nicolae Iorga, *Scrisori de boieri, scrisori de domni,* Așezământul Tipografic „Datina Românească“, Vălenii de Munte, 1931, pp. 110–111, 16 aprilie 1785.

Dragostea paternă/maternă nu este cu totul necondiționată. „Investiția“ afectivă și economică, pe care o fac părinții în vlăstarele lor când acestea sunt copii și apoi adolescenți, trebuie să se întoarcă sub forma dragostei filiale când părinții vor fi bătrâni și neputincioși. Pentru orice cuplu, copilul, mai ales când e de parte bărbătească, reprezintă o valoare. Copilul poate duce mai departe o acțiune politică, poate construi o strategie. „1826, martie 5: vineri, la 3 ceasuri ziua, din nefericire și din păcatele mele, și'a dat obștescul sfârșit fiul meu prea iubit, Alecu, fost mare comis, de boala hidropisiei, arzând inima mea de părinte“, notează marele vornic Mihalache Manu. Această inimă de părinte a suferit pentru fiecare copil pierdut, iar asemenea adnotări sunt mai multe, întrucât moartea este necruțătoare[1].

La groapă... cu cioclii...

Săracii, vagabonzii, cerșetorii, prostituatele, veneticii ajung la groapa comună. În cel mai fericit caz! Cel mai rău este să nu ai familie, să nu aparții nimănui, să nu aibă cine să te plângă, cine să te îngrijească, cine să-ți țină lumânarea la căpătâi. Cel mai rău este să ajungi la groapa de gunoi sau într-un șanț, anonim, așa cum ai și trăit. Este aproape rușinos să mori ca un câine, fără să se grijească cineva de trupul și de sufletul tău.

Acesta este rostul moștenitorilor și al neamurilor, la capătul unei vieți trăite astfel încât trupul, și așa becisnic, să nu ajungă pe mâinile unor ciocli oarecare. De meșteșugari și artizani se ocupă breslele, care întrețin, printr-o susținută participare, o cutie de milostenii. De pildă, bărbierii contribuie, în fiecare duminică, cu două parale (calfele doar cu o para) la această cutie. O parte din acești bani se folosesc la praznicul Sfintei Paraschiva, patroana breslei, iar altă parte la ajutorarea membrilor nevoiași. Iată ce prevede statutul: „la moartea vreunui meșter din breasla lor, ce nu va avea cu ce să-i facă pomenirile

1. Constantin G. Mano, *op. cit.*, Tipografia Curții Regale, pp. 345-346.

lui, dintr-acei bani să-i slujească și să-i facă pomenirile lui“ (*U*/5, 368). Cafavii din Craiova contribuie tot cu două parale (calfele tot o para), dar în fiecare sâmbătă; în plus, calfa ajunsă meșter „dăruiește“ Cutia de miloestenii cu 44 de taleri. Cu o parte din acești bani sunt îngropați săracii nevoiași, membri ai isnafului (*U*/12, 384). Prevederi legate de înmormântarea membrilor nevoiași se găsesc și în statutele celorlalte bresle, zăbunarii, papugiii, cizmarii, ișlicarii, cojocarii, jimblarii, brutarii, blănarii, măcelarii, săpunarii, lumânărarii etc.

Totuși, ulițele, maidanele, șanțurile ascund deseori cadavrele celor rătăciți în timpul vieții. Din cauza morții urât mirositoare se instituie un obicei: plimbarea mortului prin mahala până se strâng banii necesari îngropării lui, spectacol barbar, deloc plăcut privirii, dăunător sănătății celor din jur. Antim Ivireanul critică acest „obicei rău“ și rânduiește o sumă, astfel încât orice sărac să-și găsească totuși somnul de veci „undeva“, să aibă parte de o moarte creștinească, cu lumânări și pânză, cu slujba de pogrebanie, cu liturghii și sărindare[1]. Dar Bucureștiul e întins, sărăcia e mare, sac fără fund să fie, tot n-ar ajunge pentru a îngropa toată calicimea orașului... Când unii mor, alții profită... cadavrele săracilor se „reciclează“ după un obicei deja știut. Adunate de prin șanțuri, cadavrele servesc șarlatanilor care umblă după milostenii și ajung iar în șanțuri. „Ne-am înștiințat Domnia Mea“, scrie Ioan vodă Caragea, la 7 ianuarie 1818, „cum că mulți din străini și chiar pământeni ce sunt bolnavi și li se întâmplă moarte, după ce mor se aruncă pe ulițe și îi iau alții de umblă cu mortul cerând milostenie cu cuvânt ca să plătească la preoți să-l îngroape, a cărora urmare și mijloc socotind-o Domnia Mea de neguțătorie“. Vodă are toate temeiurile să considere această paractică neguțătorie, din moment ce unora le aduce un venit ... Se cere ajutor de la Biserică, se face apel la mila creștinilor, la ajutorul și solidaritatea lor spre „ascunderea“ cadavrelor. Ajutorul este rareori benevol, așa că

1. Antim Ivireanul, *op. cit.*, pp. 285–286.

vodă dă „strașnică poruncă“ ca toți preoții de prin mahalale și de prin târguri „să saie singuri și cu cheltuială de la cutia bisericii“ să-i îngroape pe toți „nemernici ce se vor întâmpla să moară“. Dar cum porunci de acestea s-au mai tot dat, vodă insistă și amenință că le va administra pedepse aspre și îi va forța să suporte și cheltuielile de îngropare „de se vor mai găsi morți scoși la uliță sau aruncați“ ($U/10_a$, 333).

Este moral să arunci în aceeași groapă trupurile celor vinovați și pe cele ale celor mai puțin vinovați, trupurile păcătoșilor și pe cele ale inocenților? Nu se găsește un loc pentru fiecare? Întrebarea unui administrator francez de pe la sfârșitul secolului al XVIII-lea nu are nici o relevanță aici, în țările române, unde prezența morții cere măsuri cât mai rapide[1]. Strigoii sunt exilați chiar și din cimitir, arși și apoi împrăștiați prin apele curgătoare pentru a fi duși cât mai departe. Iar profanarea mormintelor face parte din jocul superstițiilor. În primăvara lui 1785, sătenii din Mehedinți și apoi cei din Dolj pătrund în curțile bisericilor și dezgroapă cadavrele unor morți bănuiți că bântuie noaptea în chip de strigoi. Degeaba se revoltă vodă, considerând întreaga poveste o „idee nebunească“ și o „părere“ și mai „nebunească“, degeaba cere episcopului de Râmnic să se coboare în rândul norodului și să-i dea învățăturile cele bune și necesare, căci spaimele sunt mai puternice (U/I_1, 402). După aproape o sută de ani, în 1861, Oltenia pare a fi târâmul preferat al strigoilor. Comuna Păișani, din județul Dolj, este tulburată de spiritului unei femei, Ene Maria, care, după moarte, bântuie prin sat. E în martie, așadar, în primele zile ale primăverii, iar bolile cu „dureri la gât și inimă“ de care sunt atinși mulți dintre locuitori sunt puse repede pe seama morții rele a Mariei Ene. Cazul reclamă intervenția Bisericii. Se citesc slujbe la mormântul decedatei, în auzul tuturor sătenilor, și se depun eforturi pentru risipirea acestor „superstiții“. În raportul episcopului

1. Michel Porret (ed.), *Le corps violenté: du geste à la parole*, Librairie Droz, Genève, 1998, p. 14.

Calinic se menţionează şi alte situaţii, dar mai ales se arată cum aceste credinţe şi temeri ale enoriaşilor îi determină să dezgroape şi să mutileze trupurile celor morţi, iar apoi să le abandoneze pe câmpuri şi să le lase pradă câinilor[1].

Criminalii, când mor, au parte de aşa-numita „moarte rea“. După ce este prins şi ucis, trupul haiducului Tunsu îşi găseşte odihna la o margine de câmp. Unde sunt îngropaţi criminalii, tâlharii, ucigaşii? Ce se întâmplă cu părţile dezmembrate ale trupului rău? Cu capetele atârnate în vârfurile ţepilor şi ale parilor? „Moartea cea rea“ ar trebui să fie subiectul unor cercetări amănunţite.

Serviciul public nu se pune în funcţiune decât în cazul marilor epidemii. Măsura se impune pentru a se evita extinderea molimelor. Peisajul morbid este groaznic, uliţele sunt cotropite de mirosuri fetide. Când izbucneşte vreo epidemie, se dovedeşte că cioclul nu este un gropar oarecare, ci o persoană care are „pracsis“ în recunoaşterea şi descoperirea cazurilor de boli contagioase. Cioclul este primul „vestitor“ al ciumei: „să aveţi a alege întâiu un cioclu cu pracsis, dintr'aceia vechi, care să cunoască bine de boala ciumii; să mergeţi în ţigănia Herăscului, unde se află ţiganul mort cu bănuială de boala ciumii, şi să puneţi pe însuşi acel cioclu să cerceteze şi să caute pe acel mortu“, se scrie la 15 noiembrie 1784. În pragul iernii, astfel îşi vestea ciuma sosirea (*U*/1, 394).

Cioclii sunt organizaţi într-o polcovnicie, iar lefurile le sunt plătite din „iraturile [veniturile] spitalelor mari“, în Ţara Românească, şi din veniturile Bisericii, în Moldova. În timpul vreunei epidemii, când e mare nevoie de ei, alegerea unui polcovnic se face simplu, cu „sărutarea“ mâinii, sărindu-se peste havaetul

---

1. Nicolae Mihai, „Strigoii, episcopul şi ţăranii: biserică şi cultură populară a morţii în Oltenia la mijlocul secolului al XIX-lea“, în Cornel Bălosu, Nicolae Mihai (ed.), *Cultura populară la români. Context istoric şi specific cultural*, Editura Universitaria Craiova, Presa Universitară Clujeană, 2014, pp.80–81.

obligatoriu pentru obținerea dregătoriei. În București, de pildă, în timpul ciumei din 1798, după un alt episod de ciumă petrecut în 1795, vel polcovnicul de ciocli are în subordine 40 de ciocli, toți purtând haine și semne distincte, pentru a fi identificați. În timpul epidemiei din 1813–1814, cioclii poartă la piept o bucată de postav roșu „pecetluit", având adică pecetea agiei, pentru a putea fi identificați. Durata mare a epidemiei, precum și multele și cumplitele abuzuri comise de ciocli vor lăsa răni adânci în memoria bucureștenilor.

Leafa polcovnicului (starostele de ciocli) este de 20 de taleri pe lună. Un cioclu simplu primește un taler și jumătate pe lună, dacă are și un car, și numai un taler, dacă merge pe jos prin mahala în căutarea molipsiților (U/57, 222). Meseria de cioclu nu atrage prea mulți practicanți, așa că printre ciocli se numără destui țigani și destui inși certați oarecum cu societatea[1]. Practicarea acestei profesii presupune acceptarea unor privațiuni: izolarea cioclului pe toată durata epidemiei, departe chiar și de membrii familiei, expunerea la riscul contaminării, contactul cu chipul morții, asumarea unei atitudini de oarecare respect față de trupurile neputincioase, dar mai ales obligația de a rezista tentațiilor de tot felul. În aceste condiții, mai ales în timpul unei epidemii, nu sunt recrutați cei mai buni ciocli. Însăși practicarea meseriei impune amorțirea unor simțuri. Starea permanentă de ebrietate face suportabilă mânuirea cadavrelor, dar tocmai din cauza beției se produc, de cele mai multe ori, incidente și accidente. În timpul ciumei din anul 1795, cioclii de la spitalul de ciumați (Pantelimon, București) încalcă regulat nizamul domnesc prin care li se poruncește să nu se plimbe încolo și-ncoace, „prin lume, printre oameni curați", ducând cu

1. Diata lui Lupașco Covrig, staroste de ciocli în Iași, la 25 august 1777, arată o avere de invidiat: casă de piatră, cu pivniță, dugheană cu beci, tot de piatră, în Iași, moșie în ținutul Vasluiului, 136 de stupi, cinci vaci fătătoare, patru boi tineri, plus 500 de lei, bani gata, păstrați pentru „grijirea celor poruncite", adică pentru pomeniri (I. Caproșu, *op. cit.*, VII, p. 71).

ei amenințarea morții. Dar, „ca niște vrăjmași și fără de temere de Dumnezeu și de urgia lui“, cioclii ies noapte de noapte în căutarea vinului cel purificator. Grea pedeapsă prevede vodă pentru cei care, cârciumari sau cârciumărese, mahalagii sau mahalagioaice, primesc în cârciumă sau în casă vreun cioclu. Frica de moarte este atât de mare, încât se poruncește străjii să tragă fără milă în cei care, sfidând porunca, ar putea aduce boala intrând în oraș. Imprevizibilul se produce: un țigan, ajuns cioclu, își practică meseria numai în stare de beție. Sparge cramele locuitorilor, apoi, „plin de vin“, se dedă la acte de o barbarie extremă: încearcă să siluiască o muribundă; nemaiavând răbdare să-l vadă cum moare, „ajută“ un popă să-și dea obștescul sfârșit, pocnindu-l cu bâta; îi îngroapă pe morți cât mai puțin adânc, astfel încât câinii, omniprezenții câini, să-i poată dezgropa și apoi devora[1]. Spectacolul este mai mult decât oribil, stârnind furia norodului și urgia domnească. „Osânda de cap“, cere vodă, dar, fiind „la mijloc beția“, se crede că țiganul n-a făcut toate acele fapte oribile cu „vrăjmășie“. Așadar, e trimis să stea cinci ani la ocnă. Multe alte fapte cumplite s-au

1. Câinii sunt prezenți de fiecare dată când bântuie ciuma. De pildă, în 1769, medicul Gustav Orraeus, ajuns prin satele din Moldova și mai apoi la Iași, pe vreme de ciumă, descrie cam același peisaj. Iată un fragment: „câinii care mișună în satele din Moldova și nu au stăpâni anume, ca în alte locuri, ci rătăcesc pe drumuri și se înmulțesc nestingherit – fiind lipsiți de hrană – au început să sfâșie cadavrele ciumaților care fuseseră îngropate fără grijă așa cum se întâmplă în astfel de împrejurări catastrofale, și nici destul de adânc, sau cele pe care le-au găsit neîngropate“. Sau, din Iași, unde hoții și cioclii profitaseră de panică: „foarte multe case cu ușile și ferestrele căscate erau fărâmate și revărsând din ele tot felul de resturi în chip dezgustător, ca și toate celelalte [semne] vesteau o mare neorânduială și arătau clar că ele nu fuseseră părăsite de stăpânii lor din imbold propriu“ (CS, X_1, pp. 59–60). A se vedea și Bogdan-Petru Maleon, „În drum spre «lumea de dincolo». Ierarhii urbane reflectate în ritualul de înmormântare din Iașii secolelor XV-XVII“, în Petronel Zahariuc (ed.), *Contribuții privitoare la istoria relațiilor dintre țările române și bisericile răsăritene în secolele XIV–XIX*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza“, Iași, 2009, pp. 160–175.

întâmplat pe vremea acestei epidemii, ceea ce îl determină pe vodă să-l mazilească pe polcovnicul de ciocli, care „nicio pricepere nu are în această treabă a ciocliei“ (U/6, 761-763). La fel se poartă și coclii din Moldova, descriși de cronicarul Manolache Drăghici. În timp ce populația se ascunde de boală, cioclii, sub pretexteul curățirii și afumării, pătrund în case, fură, pradă și, ca să nu lase urme, incendiază[1]. În pitacele care rânduiesc treburile acestei bresle, domnii arată cu insistență latura abuzivă a profesiei de cioclu; „să se ferească a face jafuri și apucături pentru un câștig urât“, se scrie în pitacul dat pentru cioclii din târgul Chișinăului, la 8 iunie 1785. Cioclii sunt obligați să locuiască în afara târgului și să poarte haine specifice, astfel încât să fie ușor reperabili, mai ales când e epidemie de ciumă: „șederea lor să fie la târgul Chișinăului, însă deoparte, unde să va socoti, iară să nu fie casele amestecate printre ceilalți lăcuitori târgoveți, nici să fie împrăștiați cu șederea lor afară la țară. Breasla aceasta să fie oameni căsari și holtei, și la portul lor să aibă un semnu ca acela, ca să fie cunoscuți, dintre celelalte bresle, că de să va întâmpla boala ciumei, să fie cunoscuți din târgoveți, ca să să ferească de dânșii“. Scutiți de orice bir, având pecete de la vistierie de orice scutire, cei 20 de ciocli ai orașului Chișinău sunt puși sub ascultarea episcopului de Huși, care îi mai are în subordine și pe cei 18 ciocli din orașul său. Și cum pare a fi vorba de o breaslă destul de nesupusă, vodă îl însărcinează să-i dea ajutor episcopului pe ispravnicul ținutului, care ar trebui să intre în acțiune în timpul epidemiilor: „dator să fie de-a pururea atât sfinția sa, episcopul Hușului, cât și dregătorii ținutului ca să aibă mare privegheri și sălință asupra acestei bresle, mai ales când se va întâmpla boala ciumii“. Atunci cioclii ar trebui să cunoască fiecare bolnav, „de ce boală și patimă s-au bolnăvit sau au murit, ori din ce străini și nemernici vor năzui la acest târg, ori din lăcuitorii târgoveți“[2].

1. M. Drăghici, *Istoria Moldovei pe timp de 500 de ani*, ed. cit., II, p. 61.
2. BAR, Fond Documente Istorice, LXXVIII/56, 57.

Cioclii adună și aruncă la groapa comună trupurile moarte sau doar „adormite". Din cauza molimei, slujba de pogrebanie e făcută mai repede și nu se mai ține seamă că slujbașii, mânați de lăcomie, au despuiat deja trupurile. Ciuma din 1813 iscă mirarea lui vodă Caragea, de parcă până atunci astfel de fapte fuseseră cu totul întâmplătoare: „Cu mirare ne fu a auzi Domnia mea de la multe obraze de cinste că aici în județul dumneavoastră mor mulți oameni de năprasnica boală a ciumei, unii prin sate, alții preste câmpuri i drumuri și prin alte locuri, cari fără de nici o cercetare sau îngrijire din partea isprăvnicatului stau năpăstuiți morți câte patru, cinci zile și cei mai mulți îi mănâncă câinii și alte jigănii, lucru cu totul împotriva omenirii și nesuferit la auzul Domnii mele". Caragea are de ce să se mire; nu de mirosul fetid al morților răspândiți prin toată țara, ci de nerespectarea, mai ales „în aceste vremuri delicate", a unei porunci care mai fusese trimisă pe la județe, dar care, de fiecare dată, fusese „nebăgată în seamă" și „nesocotită". Așa că „strașnica poruncă" ce l-a tulburat doar pe vodă, dar nu și pe ispravnici, este reluată pe 19 octombrie 1813; se cere îngroparea urgentă a morților: „un ceas măcar să nu rămâie, ci făcându-se gropi, să tragă pe cei morți cu căngile de a-i arunca într'însele și să dea apoi pământ peste ei" (U/10_a, 963). Căngile îi vor fi târât în pământul jilav pe toți cei fără de căpătâi, pe toți cei vlăguiți de păcătoasa ciumă și adormiți pe vecie departe de mângâierea unui adăpost. Cioclii vor fi cules haine, încălțări, vor fi adunat sărăcia celor săraci și apoi îi vor fi aruncat în gropile comune, să fie uitați odată cu păcatele vieților.

Fiecare comunitate locală are obligația de a-și îngropa morții și astfel serviciul cioclilor se extinde. Cum înmormântările sunt plătite din bani publici, în registrele de socoteli sunt notate minuțios cheltuielile, care nu sunt mari, la câți săraci se află pe maidane și prin piețe. Așa că, din când în când, se apelează la mila semenilor. În fruntea binefăcătorilor e Biserica, dar nu Biserica cea mare, ci micile comunități care compun marea

instituție. Mănăstirile mari își asumă deseori împărțirea milei creștine. Mănăstirea Sfântul Spiridon din Iași, care își ține în bună rânduială socotelile, are notate în scriptele sale cheltuielile făcute cu îngroparea apropiaților mănăstirii. Din aceste însemnări reiese că de mila creștină nu se bucură un necunoscut, ci numai acela care aparține unei comunități. În curtea mănăstirii sunt îngropați slugile și cei care au avut o relație oarecare cu mănăstirea. În însemnările privind cheltuielile din anul 1783 găsim cinci persoane din această categorie: o jupâniță săracă, moartă în spital, și alte patru persoane, în dreptul cărora se notează „fiind din Curte", dar nu e clar dacă aparțin curții domnești, sau curții mănăstirii[1].

Cioclii au și rostul de a tria morții găsiți pe ulițe, pe maidane, prin dărâmături și prin șanțuri, identificându-i pe fiecare în parte, pentru ca apoi să se hotărască dacă vor fi sau nu îngropați pe cheltuială publică. La 31 ianuarie 1841, Iașiul are 96 de ciocli, o „gardă" mult prea mică pentru un oraș așa de mare: „se socotesc puțini și nu îndestui spre întâmpinarea slujbei însărcinată asupra lor". Se cere suplimentarea lor din „iconomiile ce s-ar putea face din celelalte condeie de cheltuială". Dacă la Iași sunt prea puțini, la Roman sunt prea mulți, 41, imposibil de susținut din bugetul orașului, așa că 23 trebuie să-și caute de lucru în altă „meserie" (*AP*/10_1, 564-565, 608).

Prin reformele introduse de statul modern nu se mai dorește însă afișarea chipului hidos al morții. În regulamentul Eforiei Spitalelor Civile din 1832 sunt prevăzute cât se poate de clar: izolarea muribundului, ascunderea obrazului livid, evacuarea miasmelor morbide. Bolnavul ajuns la ceasul de pe urmă va fi împrejmuit cu un paravan, pentru că „priveala morții, ce este grozavă pentru tot omul și mai vârtos pentru cel ce pătimește, să nu aducă desnădăjduire în sufletul celor bolnavi". Se prevede izolarea cadavrului: „gerahul va pune să ridice trupul, ducându-l într-o altă odaie care va fi orânduită spre acest fel de

1. I. Caproșu, *op. cit.*, VIII, pp. 256–257.

trebuință". Iarna va rămâne 48 de ore, vara doar 24. Dacă nu e revendicat, cadavrul devine material didactic pentru ucenicii doctorilor, iar spitalul își asumă cheltuielile de îngropăciune[1].

Moartea ca marfă

Apariția jurnalelor și a gazetelor este un bun prilej de a acorda morții publicitatea de care are nevoie. De fapt, gazeta face trecerea către moartea comercială. Totul devine disponibil și e de vânzare. Iată un anunț dat de un „antreprenor" pe nume Iosif Seliș: „Sugt-iscălitul a întrebuințat toată a sa silință la orânduiala pompoaselor îngropăciuni, aducând toate în bună stare și în mai bună săvârșire decât după cum să afla până acum în capitală. Și, în tocmai, după manierul evropienesc, adică oranistul la 6 cai ceabracuri, la 12 oameni îmbrăcămintea, adecă: cu surtuc, pantaloni, pălărie, cisme și mantale, precum și după cum se va cere Iosif Seliș, capetașul după Podul Târgului de Afară peste drum de Biserica Răzvanu (*Vestitorul românesc*, 19 iulie 1843).

Pantofi și surtuce, lumânări și voaluri, gevrele și flori „naturale" li se oferă doritorilor.

Paginile gazetelor adăpostesc, contra cost, orații funebre, comemorări. Iată un exemplu cules din *Albina românească* din 15 octombrie 1831: „În 12 octombrie s-au săvârșit din viață dumneaei vorniceasa Smaranda Conachi, năcută Donici, și la 13 s-au îngropat cu mare pompă în beserica banului. Această soție plină de simțire, de cinste și de dragoste către soțul ei, dumnealui vornicul Costache Conache, cu carele au născut numai o fiică, în vreme când îl ruga ca să fie milostiv părinte celorlalți sărmani copii ai ei, născuți din întâiul bărbat, răposatul agă, Petrache Negri". Sărmanul Conachi avea și de ce să o plângă pe femeia pe care o iubise și o așteptase atâția ca să-i devină soție, căci Zulnia îi luase de mult mințile...

1. A. Gălășescu, *op. cit.*, II, pp. 358-359, 18 noiembrie 1832.

Concluzii

A scrie istoria vieții cotidiene stârnește o serie de curiozități. Subiect important pentru orice istoric, indiferent de domeniul său de specializare, istoria vieții cotidiene oferă o multitudine de informații despre lumea de ieri. Neglijată, din diferite motive, considerată un subiect trivial al cercetării istorice, istoria vieții cotidiene nu poate fi decât o altă imagine a trecutului. Viața și moartea sunt două evenimente importante ale existenței cotidiene. Aplecându-ne asupra lor, aflăm multe despre personajele din trecut, despre nevoile cotidiene, care ajung deseori să predomine. Hrana, igiena, moda, înfrumusețarea, petrecerea, îngrijirea sănătății sunt necesități în jurul cărora se organizează lumea, iar importanța pe care o primesc arată care sunt valorile acestei lumi. Povestea spusă aici este însă doar a celor de pe urma cărora a rămas un semn, a celor care au avut ceva de dăruit, au avut ceva de lăsat, e mai mult povestea celor bogați și e mai puțin povestea celor săraci. E povestea celor care au avut ceva de spus, a celor care au avut puterea de a spune ceva. Mulțimea tăcută, săracă, analfabetă s-a strecurat prin timp, încercând să mai trăiască încă o zi, și încă o zi. Viețile lor, petrecute în bordeie, s-au amestecat odată cu pământul. Mizeria a fost singura avere pe care au lăsat-o moștenire copiilor. Când îi înregistrează, censul descrie pe pagini întregi această mizerie care răscolește, intrigă, nemulțumește, sperie. Dar, până să fie luați în seamă de cens, de marii săraci afli citind însemnările celorlalți. Abia în secolul al XIX-lea încep să fie înregistrați, și nu din vreun interes creștinesc, ci pur și simplu din nevoia de a ști cât de stabilă este populația care plătește dări. Rapoartele poliției devin surse importante pentru a reconstitui memoria celor săraci. Morți de foame pe ulițele orașului, uciși de câini sau de oameni, găsiți pe câmpuri, săracii sunt scoși din anonimat de anchetele care trebuie să-i găsească pe vinovați și să reinstituie ordinea.

Românii nu sunt mai curați sau mai murdari decât ceilalți locuitori ai Europei. Păduchi sunt și la Limousin, și la Stambul,

apa e folosită cu aceeași reticență și în Alpi, și în Carpați. Mitologizat, dar exclus, țăranul aparține naturii, fiind reticent în fața proceselor culturale. De ce ar fi altfel? Cât despre lumea urbană, se descurcă și ea cum poate. Asimilarea măsurilor de igienă, iterate la nesfârșit, se face lent și inconsecvent. Citadinul sărac nu poate înțelege utilitatea măsurilor propuse de guvern, guvernul nu are mijloacele financiare pentru a le impune, iar sistemul punitiv este unul al negocierii permanente. Or, asta șterge practic orice formă de eficiență.

Hrana a cunoscut diferite prefaceri, datorită influențelor venite când dinspre turci, când dinspre ruși, când dinspre francezi. Dar aceste prefaceri sunt vizibile în vârful elitei sociale, unde bucătarul boierului are timp și resurse pentru a experimenta. Țăranul a trecut prin „prefacerile“ perioadelor de foamete, nevoit să-și umple burta cu mămăligă, forțat apoi să încerce gustul cartofului și să se desfete cu pâine și carne doar în zi de sărbătoare. Gusturile sunt formate în funcție de resurse: bucatele boierilor sunt aromate și dulci, ale norodului modeste și fade. Pătrunjelul și leușteanul dau gust ciorbei boierului, țăranul nu le folosește din ignoranță.

Se moare de foame, și încă destul de des, pe câmp sau printre straturile de zarzavat, acasă sau în tinda bisericii. Iar mortul, sărac și necunoscut, este plimbat pe uliță, până când comunitatea se îndură să-i asigure somnul veșnic, aruncând câteva parale pe catafalcul improvizat. Cortegiul mortuar poate fi văzut și astăzi, deși, de ani buni, legile statelor europene, adoptate și la noi, ar fi trebuit să izoleze moartea între zidurile capelelor. Alcătuind încă o societate a tradițiilor, cu raporturi puternice și afective față de moarte, românii se așază cuminte în spatele cortegiului funerar, ignorând legile în numele unor sensibilități istorice.

Medicalizarea se face greu și cu pierderi din toate părțile. Fără o școală medicală, fără personal calificat, sistemul sanitar se naște datorită Regulamentelor Organice, dar nu-și face simțită prezența în viața cotidiană decât târziu, în preajma Primului Război Mondial, și nici atunci întru totul. Medicul, sperietoarea

satelor, nu este sprijinit de nimeni. Trimis să amelioreze bolile doar cu o mână de mușețel, doctorul este ignorat de toată lumea. Va căpăta putere odată cu ridicarea sistemului medical al lui Carol Davila, intrând în fiecare zi pe un nou un câmp de acțiune, influent și indispensabil. Igienizarea secolului al XIX-lea european se leagă de frica de degenerare a rasei umane. Ieșirea din anonimat a clasei muncitoare, mai întâi datorită sporirii numerice, apoi datorită acțiunilor sale, cere măsuri severe de asanare a spațiului public. Medicii reformiști declară război prostituției, alcoolului, mizeriei de peste tot. Toate proiectele de reformă își propun cu prioritate eradicarea acestor noi pericole sociale și umane. Iar medicii români, școliți în Europa, nu aveau cum să nu le copieze și să nu încerce să le aplice, deși cu întârziere și cu mai puțin succes decât în alte părți.

Oamenii trăiesc de pe o zi pe alta, fără planuri de viitor, fără proiecte spectaculoase, dominați de fricile cotidianului. Într-o epocă atât de nesigură, ideile, visurile, idealurile, planurile, dorințele sunt spulberate încontinuu. Fiecare zi care trece nu aduce nici bogăție, nici mântuire, nici măcar puțină alinare, ci numai și numai mizerie. Sărăcia este singura certitudine. Averile celor mari se spulberă la porunca lui vodă, acareturile sunt incendiate de fiecare dată când e război, sculele se risipesc în timpul pribegiilor, cuferele se împrăștie de câte ori bântuie ciuma; oamenii mărunți își pierd și bruma de avere, măcinați de biruri, de boli, de amărăciuni și de tristeți. Ascunse prin lăzi, prin boccele, prin sipete, actele pier odată cu stăpânii lor. Ai carte, ai parte, spune un proverb foarte cunoscut, dar care, în epoca pe care am parcurs-o, avea cu totul alt înțeles. Cartea este documentul care certifică o oarecare bunăstare, dreptul de proprietate asupra unei bucăți de pământ, a unui stânjen de grădină, a unui pogon de vie. Fără această carte, țăranul, negustorul, meșteșugarul, boierul nu au „parte“ în fața judecății, nu-și pot afla dreptatea doar cu vorbe. Cărțile sunt documentele care dăinuie în numărul cel mai mare, pentru că ele asigură „partea“ pe lumea asta.

Secolul fanariot, cu întreaga lui coloratură orientală, nu avea cum să nu lase urme. Stilul de viață din Istanbul fascinează boierimea surghiunită prin provinciile imperiului. Silistra, Rodos, Chios, Nicopol, Constantinopol, Edirne sunt rezidențe de-o zi sau de-o viață a multi dintre boierii români. Călătoriile prin lumea orientală îi și încântă, îi și înfricoșează. Manolache Drăghici se arată fascinat de bogăția, de opulența vieții trăite la Constantinopol, imediat după zavera din 1821, când boierii se duc să ceară domn pământean și se întorc cu numirea lui Ioniță Sandu Sturdza. Chiar dacă la Iași sau București se țin mândri și se arată cuprinși de spiritul francez al epocii, temeneaua orientală arată că le e greu să se dezbare de obiceiurile orientale. Paginile lui Manolache Drăghici zugrăvesc cu acuratețe amestecul straniu de admirație, repulsie, frică, umilință, revoltă, emoții pe care îl resimt boierii români, captivi într-un sistem din care fac parte.

În documentele vremii se întâlnesc pretutindeni împrumuturile orientale. Obiceiurile sunt preschimbate, adaptate sau pur și simplu adoptate. Rodozaharul, șerbetul, salepul prefac gusturile și contribuie la adoptarea unui alt stil de viață. Odată cu ele vin sastiseala și maneaua, desfătarea și dezmierdarea, ciubucul și cafeaua, tihna petrecerilor din foișor, care sunt întrerupte doar de ziafeturile zgomotoase. Odată cu venirea rușilor în țările române, ziafeturile se țin lanț, iar patima după banalitățile cotidianului îi cuprinde pe orășenii și pe locuitorii conacelor.

Se trăiește simplu, fără ca între diferitele categorii sociale să se înregistreze diferențe prea mari în ceea ce privește educația, civilitatea, achizițiile culturale. Deosebirile față de Europa în care se vorbește franceza sunt uriașe, dacă sunt luate în seamă aspectele de viață cotidiană. Fericirea, bunele maniere, hrana, sănătatea, igiena, frumusețea și multe alte teme preocupă gândirea secolului al XVIII-lea, apoi, în secolul al XIX-lea, produc nenumărate teme de reflecție. Totul e dezbătut, totul e interpretat, totul e analizat. În Europa Occidentală, mai ales în lumea urbană, analfabetismul nu este atât de pregnant ca în societatea românească, iar cărțile își găsesc și își formează un public

care contribuie la nașterea altor teme dominante în societate. Elita intelectuală românească este destul de puțin numeroasă și se confundă adesea cu boierimea, care dispune de resurse economice, având așadar acces la educație. Se traduc și se tipăresc, într-un număr redus de exemplare, ediții în limba greacă a unor cărți din Occident, care stârnesc un anume interes în rândul publicului românesc extrem de mic. Temele ca atare nu stârnesc niciodată o dezbatere și nici nu sunt dezvoltate, cel mult astâmpără curiozitatea unui mecena. Acest lucru se leagă și de statutul textului scris și de autoritatea autorilor sacri. Muritorului de rând îi este dat doar să copieze textele autorilor consacrați, și nu să conceapă altele, să gândească pentru sine. Este suficient să privim adnotările copiștilor pentru a înțelege umila lor ipostază.

Această carte nu este decât o fereastră spre trecut. Fiecare cititor va înțelege ce se petrece zi de zi în lumea ei în funcție de câtă răbdare are să o privească, să se lase purtat de imaginație și să reflecteze. Când adapta *Zăbava fandasiei* a venețianului Giovan Francesco Loredan, medelnicerul Costandin Vârnav s-a lăsat fermecat de frumoasa poveste a construcției retorice și: „îndulcindu-se limbuțiile cugetului mieu de buna limbuție și ritorie a acestui pre ales gând a Italii Franghisc Lavredan, zâc, nevoitu-m-am a o scrii“ (BAR, mss. 2798, f. 2). Într-o oarecare măsură, cunoașterea propusă de această carte reface același lung drum al înțelegerii și al interpretării autorului venețian: coborâți pe firul timpului și încercați să aflați de ce gândim cum gândim, de ce trăim cum trăim, de ce trecutul este atât de prezent în viețile noastre de zi cu zi.

Bibliografie

I. Surse inedite

Arhivele Naționale ale României (ANIC): București

Fonduri consultate: Achiziții Noii, Documente Muntenești, Episcopia Buzăului, Manuscrise Mitropolia Țării Românești, Fonduri Județene.

Biblioteca Academiei Române (BAR)

Fonduri consultate: Manuscrise, Documente istorice.

Serviciile Județene ale Arhivelor Naționale: Brașov, Buzău, Iași, Vâlcea.

De fiecare dată când au fost citate documente care provin din aceste fonduri, în paranteze au fost menționate cota, numărul și anul creării lor.

II. Surse edite

COLECȚII DE DOCUMENTE

Acte judiciare din Țara Românească, 1775–1781, ediție întocmită de Gh. Cronț, Al. Constantinescu, A. Popescu, T. Rădulescu, C. Tegăneanu, Editura Academiei Române, București, 1973.

Analele Parlamentare ale României, Imprimeria Statului, vol. I–X, București, 1892–1899.

Antonovici, Iacov, *Documente bârlădene*, vol. 1–5, Bârlad, 1924.

Așezămintele Brâncovenești. O sută de ani de la înființare, 1838–1938, editori Emil Vârtosu și Ion Vârtosu, București, 1938.

Brătescu, Gheorghe, Georgescu-Viște, I.F., Penciu, P., *Povățuitorii sănătății, crestomația educației sanitare în România*, Editura Medicală, București, 1976.

Caproșu, Ioan, *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, Editura Dosoftei, Iași, vol. VII, 2005, vol. VIII, 2006.

Caproșu, Ioan, Ungureanu, Mihai-Răzvan (ed.), *Documente statistice privitoare la orașul Iași*, Editura Universității „Alexandru Iona Cuza“, Iași, 1997.

Cernovodeanu, Paul, Gavrilă, Irina, *Arhondologiile Țării Românești de la 1837*, Istros, Brăila, 2002.

Caratașu, Mihai, *Documentele Văcăreștilor*, Editura Litera, București, 1975.

Cojocaru, Ilie, *Începuturile învăţământului tehnic şi profesional în Moldova şi Ţara Românească*, Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 1967.

Cojocaru, Ilie, *Documente privitoare la economia Ţării Româneşti, 1800–1850*, Bucureşti, 1959.

Diculescu, Vladimir, *Viaţa cotidiană a Ţării Româneşti în documente, 1800–1848*, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 1970.

Documente foarte importante pentru istoria Bisericii şi a naţiunii române, Iassy, Imprimeria Adolf Berman, 1866.

Erbiceanu, Constantin, „Documente inedite privitoare la istoria naţională, politică şi bisericească a românilor", în *BOR*, XVII (1893–1894), 7, pp. 481–512.

Filitti, Ioan C., „Arhondologia Munteniei de la 1822–1828", în *Revista Arhivelor*, II, 1927–1929, nr. 4–5, pp. 19–49.

Filitti, Ioan C., *Arhiva Gr. Gh. Cantacuzino*, Bucureşti, 1916.

Fotino, George, *Din vremea renaşterii naţionale a Ţării Româneşti. Boierii Goleşti*, Imprimeria Naţională, Bucureşti, 1939.

Furnică, Dumitru, *Din istoria comerţului la români mai ales băcănie, 1593–1855*, Bucureşti, 1908.

Gáldi, Ládislás, *Les mots d'origine néo-grecque en roumain à l'époque des Phanariotes*, Budapesta, 1939.

Grecianu, Ştefan, *Genealogiile documentate ale familiilor boiereşti*, vol. 1–3, Bucureşti, 1911.

Gudin, Cristina, Tămaş, Oana Mihaela, Mehedinţi, Mihaela, Ciupală, Alin, Bărbulescu, Constantin, Popovici, Vlad, *Rapoarte sanitare în România modernă (1864–1906)*, Editura Mega, Cluj-Napoca, 2010.

Hurmuzaki, Eudoxiu de, *Documente privitoare la istoria românilor*, Bucureşti, vol. III (1884), supl. I_5 (1894), I_6 (1895), X (1897), XVII (1913).

Iorga, Nicolae, *Documente privitoare la familia Callimachi*, vol. 1–2, Institutul de Arte Grafice, Editura Minerva, Bucureşti, 1902.

Iorga, N., *Scrisori de boieri şi negustori olteni şi munteni către casa de negoţ sibiiană Hagi Pop*, Socec, Bucureşti, 1906.

Iorga, N., „O gospodărie moldovenească la 1777, după socotelile cronicarului Ioniţă Canta", în *AARMSI*, seria III, tom VIII, Bucureşti, 1928, pp. 105–116.

Iorga, N., *Scrisori de boieri, scrisori de domni*, Aşezământul Tipografic „Datina Românească", Vălenii de Munte, 1931.

Iorga, N., „Un cugetător politic moldovean de la jumătatea secolului al XIX-lea: Ştefan Scarlat Dăscălescu", în *AARMSI*, seria III, tomul XIII, Bucureşti, 1932, pp. 1–56.

Începuturi edilitare, 1830–1832, vol I: *Documente pentru istoria Bucureştilor*, prezentate de Emil Vârtosu, Ion Vârtosu şi Horia Oprescu, Bucureşti, 1936.

Livadă-Cadeschi, Ligia, Vlad, Laurenţiu, *Departamentul de cremenalion. Din activitatea unei instanţe penale muntene (1794–1795)*, Nemira, Bucureşti, 2002.

Mano, Constantin G., *Documente din secolele al XVI-lea–XIX-lea privitoare la familia Mano*, Tipografia Curţii Regale, Bucureşti, 1907.

Manualu a clasei casnicilor slugi în Principatulu Moldovei pă anul 186..., Iaşii, Tipografia Buciumului Romanu, 1860.

Potra, George, *Documente privitoare la istoria oraşului Bucureşti (1594–1821)*, Editura Academiei Române, Bucureşti, 1961.

Potra, George, *Documente privitoare la istoria oraşului Bucureşti (1634–1800)*, Editura Academiei Române, Bucureşti, 1982.

Potra, George, *Documente privitoare la istoria oraşului Bucureşti (1821–1848)*, Editura Academiei Române, Bucureşti, 1975.

Şăineanu, Lazăr, *Influenţa orientală asupra limbei şi culturei române*, vol. 1–2, Bucureşti, 1900.

Ştefulescu, Al., *Istoria Târgu-Jiului*, Târgu Jiu, 1906.

Ungureanu Mihai-Răzvan, *Marea Arhondologie a boierilor Moldovei (1835–1856)*, Iaşi, 1997.

Urechia, V.A., *Istoria românilor. Curs făcut la Facultatea de litere din Bucureşti, publicat sub direcţia...*, 13 vol., Bucureşti, 1891–1901.

Urechia, V.A., *Istoria şcólelor de la 1800 la 1864*, Imprimeria Statului, Bucureşti, vol. I, II, 1892, vol. III, 1894, vol. IV, 1901.

SURSE NARATIVE

Albineţ, Ioan, *Microbiotica sau Regule pentru păstrarea sănătăţii şi prelungirea vieţii, alcătuită în limba germană de I.F. Soberhhaim, doctor mediţinei şi a hirurghiei, iar pe cea românească tradusă de Ioan T. Albineţ, supleant profesor de ritorică şi istorie la Academia Mihăileană*, Eşii, în Tipografia Albinei, 1838.

Amintirile colonelului Lăcusteanu, publicate şi adnotate de R. Crutzescu, comentariu istoric de I.C. Filitti, Bucureşti, 1935.

Antim Ivireanul, *Opere. Didahii*, ediţie critică de G. Ştrempel, Editura Minerva, Bucureşti, 1996.

Aricescu, C.D., *Satire politice care au circulat în public, manuscrise şi anonime între anii 1840–1866*, Bucureşti, 1884.

Bojincă, T. Damaschin, *Direguitoriul bunei-creştere: spre îndreptarea multor părinţi şi bun-folosul tinerimei romane*, Buda, La Crăiasca Tipografia Universitatei Ungureşti, 1830.

Brad Chisacof, L., *Antologie de literatură greacă din Principatele Române*, Pegasus Press, Bucureşti, 2003.

Cantemir, Dimitrie, *Descrierea Moldovei*, Editura Minerva, Bucureşti, 1973.

Călători străini despre țările române, coord. Maria Holban, Maria M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, P. Cernovodeanu, vol. 1–10, Editura Academiei Române, București, 1973–2000.

Călători străini despre țările române în secolul al XIX-lea, serie nouă, vol. I (1801–1821), coord. Georgeta Filitti, Beatrice Marinescu, Ș. Rădulescu-Zoner, M. Stroia, P. Cernovodeanu, Editura Academiei Române, București, 2004.

Călători străini despre țările române în secolul al XIX-lea, serie nouă, vol. II (1822–1830), coordonatori Paul Cernovodeanu și Daniela Bușe, Editura Academiei Române, București, 2005.

Călători străini despre țările române în secolul al XIX-lea, serie nouă, vol. IV, coord. Daniela Bușe, Editura Academiei Române, București, 2007.

Colson, Felix, *De l'état présent et de l'avenir des principautés de Moldavie et de Valachie, suivi des traités de la Turquie: avec les Puissances Européennes, et d'une carte des pays Roumains*, Paris, 1839.

Cronica Ghiculeştilor. Istoria Moldovei între anii 1695–1754, ediție îngrijită de Nestor Camariano și Ariadna Camariano-Cioran, Editura Academiei Române, București, 1965.

„Cronica meșteșugarului Ioan Dobrescu (1802–1830)", ediţie de Ilie Corfus, în *Studii si articole de istorie*, VIII, 1966, pp. 309–403.

Cuciurean, Gheorghe, *Descrierea celor mai însemnate spitaluri din Ghermania, Englitera și Franția, spre introducerea planului pentru urzirea unui spital central în Iași, compus de Gherghie Cuciurean, a filosofie mediținei și hirurghei doctor, agă, medic primariu spitalului Sf. Spiridon, a Soțietății medic și istoric naturale din Iași, precum și a celei politice din regatul Bavariei membru,* Iași, la Institutul Albinei, 1842.

Cuciurean, Gheorghe, *Povățuiri pentru sătenii Moldovei la tâmplările de holeră*, Iași: la Institutul Albinei, 1848.

Cuciurean, Gheorghe, Memoriu pentru înființarea spitalelor boalelor venerice, Iași, 18 septembrie 1849, publicat de Emil Gheorghiu, „Din istoria luptei antiveneriene în Moldova", în Gheorghe Brătescu (ed.), *Momente din trecutul medicinii. Studii, note și documente*, București, Editura Medicală, 1983, pp. 319–339.

Dionisie Eclesiarhul, *Scrieri Alese. Hronograf, Predoslovii,* ediţie critică de Natalia Trandafirescu, Editura Academiei Române, București, 2004.

Drăghici Manuil, *Iconomia rurală și dumestică sau învățătură pentru lucrarea pământului și îmbunătățirea gospodăriei de câmp și de casă, culeasă din cărți în limbi străine de postelnicul Manuil Drăghici, prezident Tribunalului de la Dorohoi*, Eși, în Tipografia Albinei, 1834.

Drăghici, Manuil, *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar a curții Franției, potrivit pentru toate stările, tradus de postelnicul Manolache Drăghici,* Tipografia Institututlui Albinei, Iași, 1846.

Drăghici, Manuil, *Istoriea Moldovei pe timp de 500 ani*, Tipografia Institutului Albinei, Iaşi, 1857.

Episcupescu, Ştefan, *Mijloace şi leacuri de ocrotirea ciumei, alcătuite şi întocmite spre ajutorul şi folosul neamului românesc*, Bucuresci, 1824.

Episcupescu, Ştefan, *Oglinda sănătăţii şi a frumuseţii omeneşti. Mijloace şi leacuri de ocrotirea şi îndreptarea stricăciunilor*, Tipografia de la Cişmea, Bucureşti, 1829

Episcupescu, Ştefan, *Practica doctorului de casă. Cunoştinţa apărării şi a tămăduiri boalelor bărbăteşti, femeieşti şi copilăreşti. Cu o prescurtare de hirurgie, de materie medică şi de veterinerie pentru doctor şi norod. Tipărită în luminatele zile ale Mării Sale Gheorghie D Bibescu vvd, domn stăpânitor a toată Tara Românească. Si alcătuită spre obştesc folos al sănătăţii de Stefan Vasilie Episcupescul, doctor politii Bucureştilor*, Bucureşti, în Tipografia Colegiului Sf. Sava, 1846.

Fătu, Anastasie, *Descrierea şi întrebuinţarea apei simple şi a apelor minerale din Moldova*, Iaşi, Tipografia Buciumului Romanu, 1851.

Fătu, Anastasie, *Manual pentru învăţătura moaşelor, compus de banul Anastasie Fătul, doctoru de medicină şi de legi, profesoru şi administrator la scoala de moşitu şi la Institutul de născare şi de prunciţi, membru actualu al Colegiului medicalu şi al mai multor societăţi literare*, Iaşii, Tipografia Buciumului Romanu, 1852.

Fetu, Anastasie, *Proiectu de Organisarea Policiei Sanitaria in Romania*, Iassi, Tipografia Buciumului Romanu, 1863.

Felix, Iacob, *Istoria igienei în România în secolul al XIX-lea şi starea ei la începutul secolului al XX-lea*, Institutul de Arte Grafice Carol Göbl, Bucureşti, 1901.

Ghica, Ion, *Scrisori către Vasile Alecsandri*, EPLA, Bucureşti, 1953; Editura Gramar, 2001.

Golescu, Dinicu, *Însemnare a călătoriii mele, Costandin Radovici din Goleşti făcută în anul 1824, 1825, 1826*, postfaţă şi bibliografie de M. Iorgulescu, Editura Minerva, Bucureşti, 1977.

Golescu, Iordache, *Povăţuiri pentru buna cuviinţă*, Editura Eminescu, Bucureşti, 1975.

Hauterive, Alexandre-Maurice d', *Mémoire sur l'état ancien et actuel de la Moldavie (1787)*, ediţie de I. Bianu şi T. Orăşanu, Bucureşti, 1902.

Hartulari, Elena, „Istoria vieţii mele de la anul 1810“, în *Convorbiri Literare*, octombrie–noiembrie, 1926, pp. 729–839.

Hochmeister, Martin, *Sibiu. Hermannstadt: 1790. Primul ghid turistic din România*, Casa Cărţii de Ştiinţă, Cluj-Napoca, 2006.

Ionnin, Christ, *Bucătarie română. Carte care coprinde 224 reţete de bucate, bufet, etc.*, Proprietar: Christ Ionnin, Bucureşci, Typographia Stephan Rassidescu, 1865.

Însemnările Androneştilor, publicate cu un studiu introductiv de Ilie Corfus, Bucureşti, 1947.

Îndreptări moraliceşti tinerilor foarte folositoare, Buda, 1813.

Kogălniceanu, Pseudo-Enache, *Letopisețul Țării Moldovei de la domnia întâi și până la a patra domnie a lui Constandin Mavrocordat voievod (1733–1774)*, ediție de Aurora Ilieș și Ioana Zmeu, Editura Minerva, Bucureşti, 1987.

Kretzulescu, Nicolae, *Amintiri istorice*, Tipografia și Fonderia de Litere Thomas Basilescu, Bucureşti, 1894.

Lagarde-Chambonas (Auguste-Louis-Charles de Messence, comte de), *Voyage de Moscou à Vienne par Kiow, Odessa, Constantinople, Bucharest et Hermannstadt, ou lettres adressées à Jules Griffith*, Paris, 1824.

Lascăr, Vasile, *Discursuri politice*, ediție de Marius Thedorian-Carada, vol. 1–2, Bucureşti, 1912.

Manuel d'économie rurale et domestique ou Recueil de plus de 700 recettes ou Instructions excellentes pour l'économie rurale et domestique pour la santé et les agréments de la vie, traduit de l'anglais par M***, 2 édition, revue et corigée, Paris, Alexis Eymery, 1823.

Maurer, Maria, *Carte de bucate. Coprinde 190 de rățete de bucate, prăjituri, creme, spume, jalatine, înghețate și cum se păstrează lucruri pentru iarnă. Toate alese și încercate de o prietină a tutulor femeilor celor casnice*, a doua ediție, tipărită cu cheltuiala D.G. Ioanid, Bucureşti, tipărit în tipografia lui Iosef Kopainig, 1849.

Maurer, Maria, *Carte de bucate. Coprinde 190 de rățete de bucate, prăjituri, creme, spume, jalatine, înghețate și cum se păstrează lucruri pentru iarnă, toate alese și încercate de o prietenă a tuturor femeilor celor casnice*, prefață de Simona Lazăr, transliterare de Anna Borca, Editura Jurnalul, Bucureşti, 2006.

Marcovici, Simeon, *Datoriile omului creştin, întemeiate pe învățăturile Sfintei Scripturi și date la lumină pe limba patriei în zilele prea înălțatului domnu stăpânitor a toată Țara Rumânească, Alecsandru Dimitrie Ghica vv., de paharnicu Simeon Marcovici*, Bucureşti, în Tipografia pitarului Costandin Pencovici, 1839.

Moroiu, Costantin, „Disertație pentru îndreptarea pușcăriei din București, cu o arătare pe scurt de sistema temnițelor inglizești și cu o instrucție pentru dipartamentul de criminal, închinată la simțitorii săi patrioți boeri de Costantin Popa Dumitru Moroiu, profesor obștesc de legi la Școala românească de la Sf. Sava, 1 dechemvrie 1827", în Ovid Stănciulescu, *Cercetări cu privire la regimul penitenciar din veacul al XIX-lea. Cu un studiu necunoscut al lui Constantin Moroiu*, Cluj, 1933, pp. XVI–XVII.

Mumuleanu, Barbu Paris, *Rost de poezii adecă stihuri acum întâi alcătuite în limba românească dă Paris Barbu Mumulean, în Bucureşti în cea de nou făcută tipografie*, 1820.

Neculce, Ion, *Letopisețul Țării Moldovei*, Hyperion, Chișinău, 1991.

Negruzzi, Costache, *Păcatele tinereții*, BPT, București, 1982 [ediție princeps 1857].

Pann, Anton, *Christoitie sau Scoala moralului care învață toate obiceiurile și moravurile cele bune*, ediția a III-a, Typografia Philip Lasar, Craiova, 1876 [prima ediție apărută în 1834].

Pann, Anton, *Spitalul amorului sau cântărețul dorului*, Râmnicu Vâlcea, Tipografia Oprea Demetrescu, 1891.

Pann, Anton, *Îndreptătorul bețivilor, care cuprinde în sine numirile bețivilor și toate faptele care curg din beție,* s.l., 1832.

Pann, Anton, *Povestea vorbei*, Facla, Timișoara, 1991.

Papazoglu, Dumitru, *Istoria fondării orașului București*, Editura Curtea Veche, București, 2005.

Poteca, Eufrosin, *Scrieri filosofice*, ediție critică de Adrian Michiduță, AIUS, Craiova, 2008.

Raicevich, S.I., *Voyage en Valachie et en Moldavie, avec des observations sur l'histoire, la physique et la politique (1788)*, Paris, 1822.

Rosetti, Radu, *Părintele Zosim și alte povestiri*, Editura Humanitas, București, 2014.

Rosetti, Radu, *Amintiri. Ce am auzit de la alții*, Fundația Culturală Română, București, 1996.

Russo, Alecu, *Cântarea României*, Editura Minerva, București, 1980 [prima ediție 1850].

Samarian, Pompei, *O veche monografie a Munteniei de dr. Constantin Caracaș (1800–1828)*, București, 1937.

Sigerus, Emil, *Cronica orașului Sibiu 1100–1929*, Honterus, Sibiu, 2006.

Sion, Constantin, *Arhondologia Moldovei*, Editura Minerva, București, 1973.

Sion, Gheorghe, *Proză. Suvenire contimpurane*, EPLA, București, 1956 [ediție princeps 1888].

Simonescu, Dan, *Literatura românească de ceremonial. Condica lui Gheorgachi, 1762*, Fundația Carol I, București, 1939.

Solomon, Ioan, *Amintirile colonelului Ioan Solomon*, prima ediție în 1862, Vălenii de Munte, 1910.

Suțu, Nicolae, *Memoriile Principelui Nicolae Suțu mare logofăt al Moldovei (1798–1871)*, ediție de Georgeta Filitti, Editura Humanitas, București, 2013.

Tăutu, Ionică, *Scrieri social-politice*, ediție de Emil Vârtosu, Editura Științifică, București, 1974.

Teodorescu, G. Dem, *Poezii populare române*, București, Editura Minerva, 1982.

Văcărescu, Ianache, *Istoria Othomanicească*, ediție critică, studiu introductiv, note și glosar de Gabriel Ștrempel, Editura Biblioteca București, 2001.

Vârnav, Teodor, *Istoria vieții mele. Autobiografie din 1845*, Editura Minerva, București, 1908.

Vârtosu, Emil, *Corespondența literară între Nicolae și Iancu Văcărescu, 1814–1817*, București, 1938.
Wilkilson, W., *Tableau historique, géographique et politique de la Moldavie et de la Valachie*, Paris, 1821.
Zanne, Iuliu, *Proverbele românilor din România, Basarabia, Bucovina, Ungaria, Istria și Macedonia*, vol. I–X, Socec, Bucuresci, 1899.

PRESA VREMII

Albina românească, 1831–1838.
Cantor de avis și comers, în Tipografia D.I. Eliad, prin Zaharia Carcalechi, șeful Cantorului, 1837–1838.
Curierul românesc, 1833.
Foaia satului, 1849–1851.
Foaia Soțietății de medici și naturiști din Prinţipatul Moldovei, tipărită în Institutul Albinei, 1851–1852.
L'Illustration. Journal Universel, 1843–1856.
Învățătorul satelor, 1843–1852.
Predicatorul (Jurnal eclesiastic), 1857.
Povățuitorul sănătății și a economiei, foaie periodică pentru poporul românesc, 1844–1845.
Vestitorul românesc, gazetă coprinzătoare de feluri de științe, 1843–1857.
Vestitorul besericesc, gazetă religioasă și morală, 1840–1841.

CODURI DE LEGI

Codul Calimach, Editura Academiei Române, București, 1958.
Îndreptarea legii (1652), ediție critică, Editura Academiei Române, București, 1962.
Legiuirea Caragea (1818), ediție critică, Editura Academiei Române, București, 1953.
Manualul Administrativ al Principatului Moldovei cuprinzătoriu legilor și dispozițiilor introduse în țară de la anul 1832 până la 1855. Înorânduite de o comisie din naltul ordin al Înălțimii Sale Principelui domnitoriu al Moldovei Grigorie A. Ghica voevod, 2 vol., Iașii, 1855–1856.
Pravilniceasca Condică (1780), ediție critică, Editura Academiei Române, București, 1957.
Regulamentul Organic a Prinţipatului Moldovei, Iași, Tipografia Institutului Albinei, 1846.
Regulamentul Organic, întrupat cu legiuirele din anii 1831, 1832 și adăogat la sfârșit cu legiuirile de la anul 1834 până acum, împărțite pe fiecare an, precum și cu o scară deslușită a materiilor. Acum a doa oară tipărit cu slobozenia înaltei stăpâniri, în zilele Prea Înălțatului prinț și domn stăpânitor a toată Țara Românească Gheorghie D. Bibescu vv., București, 1847.

III. Studii de specialitate

LITERATURĂ ROMÂNEASCĂ

Aleca, Bogdan-Dumitru, „Abordarea asistenţei medicale în Râmnic în perioada 1843–1959", în *Studii vâlcene*, VII, 2011, pp. 309–321.

Alexianu, Alexandru, *Mode şi veşminte din trecut*, Editura Meridiane, Bucureşti, 1987.

Ardeleanu Constantin, „Stephen Goldner şi fabrica de conserve de carne din Galaţi (1844–1852)", în *SMOD*, vol. XXVI, 2013, pp. 31–58.

Băluţă, Ionela, *La bourgeoise respectable. Réflexion sur la construction d'une nouvelle identité féminine dans la seconde moitié du XIX*[e] *siècle roumain*, Editura Universităţii din Bucureşti, Bucureşti, 2008.

Băluţă, Ionela, Vintilă-Ghiţulescu, Constanţa (coord.), *Bonnes et mauvaises mœurs dans la société roumaine d'hier et d'aujourd'hui*, EDR, NEC, Bucureşti, 2005.

Băluţă, Ionela, Vintilă-Ghiţulescu, Constanţa, Ungureanu, Mihai-Răzvan (ed.), *Social Behaviour and Family Strategies in the Balkans (16*[th]*–20*[th] *Centuries) / Comportements sociaux et stratégies familiales dans les Balkans (XVI*[e]*–XX*[e] *siècles)*, NEC, Bucureşti, 2008.

Bărbulescu, Constantin, *România medicilor. Medici, ţărani şi igienă rurală în România, de la 1860 la 1910*, Editura Humanitas, Bucureşti, 2015.

Bărbulescu, Constantin, *Imaginarul corpului uman între cultura ţărănească şi cultura savantă (secolele XIX–XX)*, Editura Paideia, 2005.

Bărbulescu, Constantin, Popovici, Vlad, *Modernizarea lumii rurale din România în a doua jumătate a secolului al XIX-lea şi la începutul secolului al XX-lea. Contribuţii*, Accent, Cluj-Napoca, 2005.

Bobulescu, Constantin, *Lăutarii noştri. Din trecutul lor. Schiţă istorică asupra muzicii noastre naţionale corale cum şi altor feluri de muzici*, Tipografia naţională Jean Ionescu & Co., Bucureşti, 1922.

Burada, Teodor, *Istoria teatrului în Moldova*, Institutul de Arte Grafice Ştefaniu & Compania, Iaşi, 1915.

Candrea, Ion Aurel, *Folclorul medical român comparat: privire generală: medicină magică*, Editura Polirom, Iaşi, 1999.

Caramelea, Ramona, „Igienă corporală şi practici educaţionale. Baia în şcolile româneşti din mediul urban în a doua jumătate a secolului al XIX-lea", în *Anuarul Institutului de Cercetări Socio-Umane*, XIII, 2010, Târgu Mureş, pp. 60–76.

Cazimir, Ştefan, *Alfabetul de tranziţie*, Bucureşti, Editura Humanitas, 2006.

Câlţia, Simion, *Aşezări urbane sau rurale? Oraşele din Ţările Române de la sfârşitul secolului al XVII-lea la începutul secolului al XIX-lea*, Editura Universităţii Bucureşti, Bucureşti, 2011.

Câlţia, Simion (ed.), *Lumea oraşului. Cercetări de istorie urbană*, Editura Universităţii din Bucureşti, Bucureşti, 2013.

Cernovodeanu, Paul, Binder, Paul, *Cavalerii Apocalipsului*, Silex, București, 2001.

Chelcea, Liviu, *Bucureştiul postindustrial: memorie, dezindustrializare şi regenerare urbană*, Editura Polirom, Iaşi, 2008.

Chelcu, Marius, „Uliţe şi mahalale: sensuri urbanistice (secolele XVII şi XVIII)", în *AIIX*, t. XLIX, 2012, pp. 71–78.

Chiper, Mihai-Cezar, *O societate în căutarea onoarei. Duel şi masculinitate în România (1859–1914)*, Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza", Iaşi, 2012.

Cimpoeşu, Corina, *Artă, modă, cultură europeană în Moldova, între 1830 şi 1860. Elemente ale procesului de modernizare culturală*, Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza", Iaşi, 2013.

Cornea, Paul, *Originile romantismului românesc. Spiritul public, mişcarea ideilor şi literatura între 1780–1840*, Editura Polirom, Iaşi, 2008.

Cristea, Ovidiu, *Puterea cuvintelor. Ştiri de război în secolele XV-XVI*, Editura Cetatea de Scaun, Târgovişte, 2014.

Cristea, Ovidiu, „Ştirea – «Marfă de lux». Mărturii veneţiene din primele decenii ale secolului al XVI-lea", în *RI*, XIV, 2003, nr. 3–4, pp. 195–209.

Crutzescu, Gheorghe, *Podul Mogoşoaiei. Povestea unei străzi*, Editura Humanitas, Bucureşti, 2014.

Diaconu, Mădălina, *Despre miresme şi duhori. O interpretare fenomenologică a olfacţiei*, Editura Humanitas, Bucureşti, 2007.

Dobre-Bogdan, Cristina, *Imago Mortis în cultura română veche (secolele XVII–XIX)*, Editura Universităţii din Bucureşti, Bucureşti, 2001.

Duţu, Alexandru, *Coordonate ale culturii româneşti în secolul XVIII*, Bucureşti, Editura pentru Literatură, 1968.

Eliade, Pompilie, *Influenţa franceză asupra spiritului public în România. Originile. Studiu asupra stării societăţii româneşti în vremea domniilor fanariote*, Editura Humanitas, Bucureşti, 2000.

Furtună, Dumitru, *Preoţimea românească în secolul al XVIII-lea. Starea ei culturală şi materială*, Vălenii de Munte, 1915.

Găleşescu, Alexandru G., *Eforia Spitalelor civile din Bucuresci, 1832–1932*, Bucureşti, 1900.

Gheorghiţă, Nicolae, *Byzantine Chant between Constantinopole and the Danubian Principalities. Studies in Byzantin Musicology*, Sophia, Bucureşti, 2010.

Gorovei, Artur, *Monografia oraşului Botoşani*, Institutul de Arte Grafice „M. Saidman", Fălticeni, 1926.

Grigoruţă, Sorin, „Aspecte privitoare la începuturile asistenţei medicale în oraşele Moldovei şi Ţării Româneşti", în *AIIX*, XLVI, 2009, pp. 219–226.

Grigoruţă, Sorin, „Un doctor ieşean din a doua jumătate a veacului XVIII: Dracache Depasta", în *AIIX*, XLVII, 2010, pp. 33–47.

Grigoruţă, Sorin, „Doctorul Eustathius Athanasius Rolla şi activitatea sa în Moldova începutului de secol XIX", în *AIIX*, XLIX, 2012, pp. 79–90.

Grigoruţă, Sorin, Boli, epidemii şi asistenţă medicală în Moldova (1700–1831), teză de doctorat, în manuscris, Universitatea „Al. I. Cuza", Facultatea de Istorie, Iaşi, 2014.

Holom, Elena Crinela, *Sunet şi sensibilităţi colective. Funcţia socială a clopotelor în comunităţile româneşti din Transilvania (sec. XIX–XX)*, Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca, 2006.

Iacob, Dan Dumitru, „Proiecte edilitare în Iaşii primei jumătăţi de secol XIX. Piaţa de la Biserica Sfânta Paraschiva", în *Buletinul Ioan Neculce*, Serie Nouă, IV–VII, 1998–2001, pp. 125–141.

Iacob, Dan Dumitru, „Sociabilitate şi divertisment în Principatele Române din prima jumătate a secolului al XIX-lea. Jocurile de cărţi", în *RIS*, VIII–IX, 2003–204, pp. 237–283.

Iacob, Dan Dumitru, „Balurile înaltei societăţi din Principatele Române la mijlocul secolului al XIX-lea", în Laurenţiu Rădvan (coord.), *Oraşul din spaţiul românesc între Orient şi Occident. Tranziţia de la medievalitate la modernitate*, Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza", Iaşi, 2007, pp. 263–325.

Iacob, Dan Dumitru, „Măsuri de sistematizare a zonei centrale a oraşului Iaşi în prima jumătate a secolului al XIX-lea. Demolarea «baratcelor»", în *Lucrările Simpoziomului naţional „Monumentul – Tradiţie şi viitor"*, Ediţia a X-a, Iaşi, 2008, pp. 21–53.

Iacob, Dan Dumitru, „Proiecte edilitare în Iaşii primei jumătăţi a secolului al XIX-lea. Piaţa de la biserica «Sfântul Ilie»", în *Lucrările Simpoziomului naţional „Monumentul – Tradiţie şi viitor"*, Ediţia a XI-a, Iaşi, 2009, pp. 157–169.

Iacob, Dan Dumitru, „Elita socială şi viaţa muzicală din Iaşi şi Bucureşti în prima jumătate a secolului al XIX-lea", în *Historia Urbana*, tom XX, 2012, pp. 89–135.

Iacob, Dan Dumitru, „Duelul de onoare în societatea românească din secolul al XIX lea. Factori de receptare", în Andi Mihalache, Alexandru Istrate (coord.), *Romantism şi modernitate. Atitudini, reevaluări, polemici,* Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza", Iaşi, 2009, pp. 419–454.

Iacob, Dan Dumitru, „Premise pentru o istorie a formelor de sociabilitate mondenă. Salonul boieresc din prima jumătate a secolului XIX", în *Xenopoliana*, X, 1–4, Iaşi, 2002, pp. 80–88.

Iftimi, Sorin, „Ceremoniile Curţii domneşti la Crăciun, Anul Nou şi Bobotează (secolele XVII–XIX)", în Constanţa Vintilă-Ghiţulescu, Maria Pakucs-Wilcocks, *Spectacolul public între tradiţie şi modernitate*, ICR, Bucureşti, 2007, pp. 43–78.

Ionescu, Adrian-Silvan, *Modă şi societate urbană în România epocii moderne*, Editura Paideia, Bucureşti, 2007.

Ionescu, Corneliu, Paltanea, Paul, „Cursul de medicină populară al lui Constantin Vârnav“, în *Apărarea sănătății, ieri și astăzi. Studii, note și documente*, Editura Medicală, București, 1984, pp. 155–213.

Iorga, N., „O gospodărie moldovenească la 1777, după socotelile cronicarului Ioniță Canta“, *AARMSI*, seria III, tomul VIII, mem. 4, 1928, pp. 105–116.

Lazăr, Gheorghe, „Cheltuielile de înmormântare a unei jupânese de altădată: cazul Mariei Greceanu“, în Mircea Ciubotaru, Lucian-Valeriu Lefter (ed.), *Mihai Dim. Sturdza la 80 de ani. Omagiu*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza“, Iași, 2014, pp. 777–797.

Lazăr, Gheorghe, „Un testament și o poveste de viață: cazul negustorului Cernea Popovici“, în Cristian Luca, Claudiu Neagoe, Marius Păduraru (ed.), *Miscellanea Historica: in honorem Professoris Marcel-Dumitru Ciucă septuagenarii*, Editura Istros, Brăila, Pitești, 2013, pp. 597–624.

Lazăr, Gheorghe, *Mărturie pentru posteritate: testamentul negustorului Ioan Băluță din Craiova*, Editura Istros, Brăila, 2010.

Lazăr, Gheorghe, *Les marchands en Valachie, XVIIe-XVIIIe siècles*, Institutul Cultural Român, București, 2007.

Lazăr, Gheorghe, „Lux și ostentație la negustorii din Țara Românească (secolul al XVIII-lea–începutul secolului al XIX-lea)“, în *RI*, tom XV, nr. 3–4, 2004, pp. 171–178.

Livadă-Cadeschi, Ligia, *De la milă la filantropie. Instituții de asistare a săracilor din Țara Românească și Moldova în secolul al XVIII-lea*, Editura Nemira, București, 2001.

Lupescu, Mihai, *Din bucătăria țăranului român*, Editura Paideia, București, 2000.

Maleon, Bogdan-Petru, „În drum spre «lumea de dincolo». Ierarhii urbane reflectate în ritualul de înmormântare din Iașii secolelor XV–XVII“, în Petronel Zahariuc (ed.), *Contribuții privitoare la istoria relațiilor dintre țările române și bisericile răsăritene în secolele XIV–XIX*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza“, Iași, 2009, pp. 160–175.

Marin-Barutcieff, Silvia, *Hristofor: chipurile unui sfânt fără chip*, Editura Mega, Cluj, 2014.

Mârza, Mihai, „Averea lui beizadea Ioniță Cantemir după un catastif din 1755“, în *AIIX*, t. XLIX, 2012, pp. 409–437.

Mârza, Mihai, „Cheltuielile casei marelui vistiernic Toader Palade, după o seamă din anul 1752“, în *ASUI*, Istorie, LIX, 2013, pp. 333–408.

Mihai, Nicolae, „Strigoii, episcopul și țăranii: biserică și cultură populară a morții în Oltenia la mijlocul secolului al XIX-lea“, în Cornel Bălosu, Nicolae MIHAI (ed.), *Cultura populară la români. Context istoric și specific cultural*, Editura Universitaria Craiova, Presa Universitară Clujeană, 2014, pp.70–90.

Mitu, Sorin, *Transilvania mea. Istorii, mentalități, identități*, Editura Polirom, Iași, 2013.

Nicoară, Toader, *Sentimentul de insecuritate în societatea românească la începuturile timpurilor moderne (1600–1830)*, I, PUC, Cluj-Napoca, 2006.

Ofrim, Alexandru, *Cheia şi psaltirea. Imaginarul cărţii în cultura tradiţională românească*, Editura Paralela 45, Bucureşti, 2001.

Oişteanu, Andrei, *Narcotice în cultura română. Istorie, religie şi literatură*, Editura Polirom, Iaşi, 2011.

Oişteanu, Andrei, *Imaginea evreului în cultura română*, Editura Humanitas, Bucureşti, 2004.

Pamfile, Tudor, *Industria casnică la români*, Socec, Bucureşti, 1903.

Pakucs-Willcocks Mária, *Sibiu–Hermannstadt. Oriental Trade in Sixteenth Century Transylvania*, Böhlau, 2007.

Pentru o istorie a loisirului, număr tematic al publicaţiei *Caiete de antropologie istorică*, an VI, nr. 1–2 (10–11), ianuarie–decembrie 2007.

Pippidi, Andrei, „Lecturile unui boier muntean, acum un veac: Ioan Manu“, în *Revista de istorie şi teorie literară*“, tom 20, 1, 1971, pp. 105–119.

Pippidi, Andrei, *Byzantins, Ottomans, Roumains. Les Sud-Est Européen entre l'héritage impérial et les influences occidentales*, Honoré Champion Éditeur, Paris, 2006.

Posluşnicu, Gr. Mihail, *Istoria musicei la români: De la Renaştere până în epoca de consolidare a culturii artistice*, Editura Cartea Românească, Bucureşti, 1928.

Potra, George, *Din Bucureştii de altădată*, Editura Ştiinţifică şi Encicolopedică, Bucureşti, 1981.

Rădvan, Laurenţiu (ed.), *Oraşe vechi, oraşe noi în spaţiul românesc. Societate, economie şi civilizaţie urbană în prag de modernitate (sec. XVI–prima jumătate a secolului al XIX-lea)*, Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza“, Iaşi, 2014.

Rădvan, Laurenţiu (ed.), *Oraşul din spaţiul românesc între Orient şi Occident. Tranziţia de la medievalitate la modernitate*, Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza“, Iaşi, 2007.

Roman, Nicoleta (ed.), *Copilăria românească între familie şi societate (secolele XVII–XX)*, Editura Nemira, Bucureşti, 2015.

Roman, Nicoleta, „Orfanii evgheniţi ai familiei Otetelişanu în Valahia primei jumătăţi a veacului al XIX-lea“, în Mircea Ciubotaru, Lucian-Valeriu Lefter (ed.), *Mihai Dim. Sturdza la 80 de ani. Omagiu*, Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza“, Iaşi, 2014, pp. 877–918.

Roman, Nicoleta, „Păcatul femeii în faţa justiţiei la începutul secolului al XIX-lea“, în *RIS*, X–XII, 2005–2007, Iaşi, 2009, pp. 155–179.

Roman, Nicoleta, „Avortul şi infanticidul în lumea rurală românească din prima jumătate a secolului al XIX-lea“, în *SMOD*, vol. XX, 2007, pp. 75–85.

Roman, Nicoleta, „Femeile din Ţara Românească şi «farmecele» lor (descântece, leacuri, doctorii)“, în *RI*, tom XVIII, 2007, nr. 5–6, pp. 591–605.

Roman, Nicoleta, „Manifestări ale magiei în Țara Românească la începutul secolului al XIX-lea“, în *Omul și Mitul*, Editura Universitas XXI, Iași, 2006, pp. 387–398.

Rotar, Marius, *Moartea în Transilvania în secolul al XIX-lea*, vol. I, *Zece ani de concubinaj cu moartea. Dimensiuni istorice și perspective contemporane asupra morții*, Editura Accent, Cluj-Napoca, 2006.

Rotar, Marius, *Moartea în Transilvania în secolul al XIX-lea*, vol. II, 11 *Ipostaze ale morții*, Editura Accent, Cluj-Napoca, 2007.

Samarian, Pompei Gh., *Istoria orașului Călărași (Ialomița). De la origini până la 1852*, Institutul de Arte Grafice E. Marvan, București, 1931.

Samarian, Pompei Gh., *Medicina și farmacia în trecutul românesc*, București, 1938.

Stahl, Irina, „Le café au croisement des deux mondes. Exemple d'une acculturation volontaire dans la ville de Bucarest au XIX^{e} siècle“, în *Ethnologia Balkanica*, LiT, Berlin, număr tematic coordonat de Klaus Roth, Jutta Lauth Bacas, al publicației *Southeast European (Post)Modernities: Changing Practices and Patterns of Social Life*, 15, 2012, pp. 63–92.

Szekely, Maria-Magdalena, „Un gest de putere al lui Bogdan al III-lea și semnificația lui“, în *Putna, ctitorii și lumea lor*, Editura Oscar Print, București, 2011, pp. 99–106.

Szekely, Maria-Magdalena, „Colour Garments: Tradition, Fashion or Social Mark? The Romanian Principalities in the 16th–17th Centuries“, în Constanța Vintilă-Ghițulescu (coord.), *From Traditional Attire to Modern Dress: Modes of Identification, Modes of Recognition in the Balkans (XVIth–XXth Centuries)*, Cambridge Scholars Publishing, 2011, pp.12–29.

Szekely, Maria-Magdalena, „Code de couleurs et signe de valeur. Les vêtements dans les Pays Roumains (XVI^{e}- XVIII^{e} siècle)“, în *RIS*, XIII–XV, 2008–2010, pp. 227–256.

Șăineanu, Lazăr, *Influența orientală asupra limbei și culturei române*, București, 1900.

Trăușan-Matu, Lidia, *De la leac la rețetă. Medicalizarea societății românești în veacul al XIX-lea (1831–1869)*, Editura Universității din București, București, 2011.

Ungureanu, Mihai-Răzvan, *Convertire și integrare religioasă în Moldova la începutul epocii moderne*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza“, Iași, 2004.

Vainovski-Mihai, Irina, „Tradiții orientale în România: cafea și cafenele“, în *Romano-Arabica*, Centrul de Studii Arabe, Universitatea din București, Serie Nouă, nr. 1, 2001, pp. 123–132.

Vintilă-Ghițulescu, Constanța, Pakucs Willcocks Mária (coord.), *Spectacolul public între tradiție și modernitate. Sărbători, ceremonialuri, pelerinaje, suplicii*, ICR, București, 2007.

Vintilă-Ghițulescu, Constanța, „«La mode vient de Constantinople». Les boyards roumains entre Orient et Occident (XVIII[e] siècle), în *Études Balkaniques, Cahiers Pierre Bellon,* Paris, 2009, pp. 109–127.
Vintilă-Ghițulescu, Constanța, „Prin modernizare în modernitate“, în Lazăr Vlăsceanu (coord.), *Sociologie*, Editura Polirom, Iași, 2011, pp. 840–874.
Vintilă-Ghițulescu, Constanța (ed.), *From Traditional Attire to Modern Dress: Modes of Identification, Modes of Recognition in the Balkans (XVIth-XXth Centuries)*, Cambridge Scholars Publishing, 2011.
Vintilă-Ghițulescu, Constanța, *În șalvari și cu ișlic. Biserică, sexualitate, căsătorie și divorț în Țara Românească a secolului al XVIII-lea*, Editura Humanitas, București, 2011.
Vintilă-Ghițulescu, Constanța, „«Spre bătrânețe m-am povârnit»: diata marelui ban al Țării Românești, Grigore Greceanu (1748)“, în *SMIM*, XXX, 2012, pp. 149–168.
Vintilă-Ghițulescu, Constanța, *De la ișlic la joben. Modă și lux la Porțile Orientului*, Peter Pan, București, 2013.
Vlăsceanu, Lazăr, Hâncean, Marian-Gabriel, *Modernitatea românească*, Editura Paralela 45, București, 2014.
Vlăsceanu, Lazăr, *Sociologie și modernitate. Tranziții spre modernitatea reflexivă*, Editura Polirom, Iași, 2007.
Zahariuc, Petronel, „Episcopul și creditorii. Câteva date noi despre datoriile bănești ale un episcop de Roman din a doua jumătate a secolului al XVIII-lea“, în Laurențiu Radvan (ed.), *De la schimbătorii de bani la băncile moderne. Impactul activităților financiar-bancare asupra dezvoltării urbane din Moldova (sec. XVII–prima parte a sec. XX)*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza“, Iași, 2011, pp. 79–109.

LITERATURĂ STRĂINĂ

Bologne, Jean-Claude, *Histoire de la pudeur*, Olivier Orban, Paris, 1986.
Boyar, Ebru, Fleet, Kate, *A Social History of Ottoman Istanbul*, Cambridge University Press, Cambridge, 2010.
Brennan, Thomas, *Public Drinking and Popular Culture in Eighteenth-Century Paris*, Princeton University Press, Princeton, New Jersey, 1989.
Brennan, Thomas, *Cabarets and Labouring Class in Eighteenth Century Paris*, Baltimore, 1982.
Certeau, Michel de, *L'invention du quotidien*, vol. 1: *Arts de faire*, Union Générale d'Éditions, Paris, 1980.
Chartier, Roger, *Lecturi și cititori în Franța Vechiului Regim*, Editura Meridiane, București, 1997.
Corbin, Alain (ed.), *L'avènement des loisirs (1850–1960)*, Flammarion, Paris, 1995.

Corbin, Alain, *Les cloches de la terre. Paysage sonore et culture sensible dans les campagnes au XIXe siècle*, Flammarion, Paris, 1994.

Corbin, Alain, *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire sociale, XVIII^e-XIX^e siècles*, Flammarion, Paris, 1986.

Courtine, Jean-Jacques, Haroche, Claudine, *Histoire du visage. Exprimer et taire ses émotions (XVIe–début XIXe siècle)*, Editions Payot&Rivages, Paris, 1994.

Dash, Mike, *Mania lalelelor. Povestea celei mai râvnite flori din lume şi a pasiunilor ieşite din comun pe care le-a stârnit*, Editura Humanitas, Bucureşti, 2014.

Drace-Francis, Alex, *The Making of Modern Romanian Culture. Literacy and the Development of National Identity*, Taurus Academic Studies, London, 2006.

Drace-Francis, Alex, *The Traditions Of Invention. Romanian Ethnic And Social Stereotypes In Historical Context*, Brill Publishers, Leiden, Boston, 2013.

Elias, Norbert, *La civilisation des mœurs*, Calmann-Lévy, Paris, 1973.

Elias, Norbert, *La société de cour*, Calmann-Lévy, Paris, 1974.

Elias, Norbert, *La dynamique de l'Occident*, Calmann-Lévy, Paris, 1975.

Faroqhi, Suraiya, *Subjects of the Sultan: Culture and Daily Life in the Ottoman Empire*, I.B. Tauris, 2005.

Faroqhi, Suraiya, Neumann, Christoph K., *Ottoman Costumes: From Textile to Identity, Istanbul*, Eren Publishing, Istanbul, 2005.

Ferrières, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Seuil, Paris, 2002.

Ferrières, Madeleine, *Le bien des pauvres. La consommation populaire en Avignon (1600–1800)*, Éditions Champ Vallon, Seyssel, 2004.

Ferrières, Madeleine, *Nourritures canailles*, Seuil, Paris, 2007.

Flandrin, Jean-Louis, *L'ordre des mets*, Éditions Odile Jacob, Paris, 2002.

Geremek, Bronislaw, *Les marginaux parisiens au XIVe et XVe siècles*, Flammarion, Paris, 1976.

Goffman, Erving, *La mise en scène de la vie quotidienne*, vol. 1: *La présentation de soi*, vol. 2: *Les relations en public*, Éditions de Minuit, Paris, 1973.

Goubert, Jean-Pierre, *La conquête de l'eau. L'avènement de la santé à l'âge industriel*, Robert Laffont, Paris, 1986.

Guerrand, Roger-Henri, *Les lieux: histoire des commodités*, La Découverte, Paris, 1985.

Habermas, Jurgen, *L'espace public. Archéologie de la publicité comme dimension constitutive de la société bourgeoise*, Payot, Paris, 1978.

Heppner, Harald, Posch, Eva (ed.), *Encounters in Europe's Southeast. The Habsburg Empire and the Orthodox World in the Eighteenth and Nineteenth Centuries*, Verlag Dr. Dieter Winkler, Bochum, 2012.

Huizinga, Johan, *Homo ludens. Încercare de determinare a elementului ludic al culturii*, Editura Humanitas, București, 1998.

Histoire du corps, Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine, Georges Vigarello (coord.), vol. 1–3, Éditions du Seuil, 2005.

Jovanović, Miloš, „Taming the Tavern: Social Space and Government Regulation in 19th Century Belgrad", în *Annual of Social History*, XVI, 3, 2009, pp. 57–67.

Kaplan, Steven, *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIIIe siècle*, Fayard, Paris, 1996.

Kaplan, Steven, *Les ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Fayard, Paris, 1984.

Kósa, László (ed.), *A Cultural History of Hungary. From the Beginnings to the Eighteenth Century*, Corvina, Osiris, Budapesta, 1999.

Lanöe, Catherine, „Images, masques et visage. Production et consommation des cosmétique à Paris sous l'Ancien Régime", în *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 55–1, 2008, pp. 7–27.

Lanöe, Catherine, „La céruse dans la fabrication des cosmétiques sous l'Ancien Régime (XVIe-XVIIIe siècles)", în *Techniques & Culture* [online], 38 | 2002, publicat online pe 29 aprilie 2005, consultat pe 29 iunie 2014. URL: http://tc.revues.org/224.

Lebrun, François, *Se soigner autrefois. Médecins, saints et sorciers aux XVIIe et XVIIIe siècles*, Seuil, Paris, 1983.

Le Goff, Jacques, „Rire au Moyen Age", în *Les Cahiers du Centre de Recherches Historiques* [online], 3 | 1989, publicat online pe 13 aprilie 2009, consultat pe 18 iunie 2014. URL: http://ccrh.revues.org/2918; DOI: 10.4000/ccrh.2918.

Lethuiller, Jean-Pierre (coord.), *Des habits et nous. Vêtir nos identités*, Press Universitaire de Rennes, Rennes, 2007.

Lethuiller, Jean-Pierre (coord.), *Costumes régionaux, mutations vestimentaires et modes de constructions identitaires*, Press Universitaire de Rennes, Rennes, 2009.

Malaguzzi, Silvia, *Mâncarea și ritualul mesei*, Monitorul Oficial, București, 2010.

Mauzi, Robert, *L'idée du bonheur dans la littérature et la pensée françaises au XVIIIe siècle*, Albin Michel, Paris, 1994.

Mayol, Pierre, *L'invention du quotidien. Habiter, cuisiner*, Union Générale d'Éditions, Paris, 1980.

Melchior-Bonnet, Sabine, *Histoire du miroir*, Hachette, Paris, 1994.

Mennell, Stephen, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, University of Illinois Press, Urbana, 1996.

Montanari, Massimo, *Foamea și abundență. O istorie a alimentației în Europa*, Editura Polirom, Iași, 2003.

Montandon, Alain, *Dictionnaire raisonné de la politesse et du savoir-vivre du Moyen Âge à nos jours,* Seuil, Paris, 1995.

Quataert, Donald (ed.), *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550–1922*, State University of New York Press, New York, 2000.

Perrot, Philipe, *Les dessus et les dessous de la bourgeoisie. Une histoire du vêtement au XIX*[e] *siècle*, Fayard, Paris, 1981.

Ranum, Orest, „Courtesy, Absolutism and the Rise of the French State, 1630–1660“, în *Journal of Modern History*, 52, 1980, pp. 425–451.

Roche, Daniel, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation, XVII*[e]*–XIX*[e] *siècles*, Fayard, Paris, 1997.

Roche, Daniel, *La culture des apparences. Une histoire du vêtement (XVII*[e]*–XVIII*[e] *siècle)*, Fayard, Paris, 1989.

Sajdi, Dana (ed.), *Ottoman Tulips, Ottomans Coffee. Leisure and Lifestyle in the Eighteenth Century*, Tauris, London, New York, 2007.

Thomas, Keith, *Religion and the Decline of Magic: Studies in Popular Beliefs in Sixteenth and Seventeenth Century England*, Oxford University Press, Oxford, 1997.

Vigarello, Georges, *Histoire de la beauté. Le corps et l'art d'embellir de la Renaissance à nos jours*, Seuil, Paris, 2004.

Vigarello, Georges, *Histoire des pratiques de santé: Le sain et le malsain depuis le Moyen Âge*, Seuil, Paris, 1999.

Vigarello, Georges, *Le propre et le sale. L'hygiène du corps depuis le Moyen Âge*, Seuil, Paris, 1984.

Weber, Eugen, *La fin des terroirs. La modernisation de la France rurale, 1870–1914*, Fayard, Paris, 2010.

Wolff, Larry, *Inventarea Europei de Est. Harta civilizațiilor în epoca luminilor*, Editura Humanitas, București, 2000.

Zeldin, Théodore, *Histoire des passions françaises, 1848–1945*, vol. 1–5, Seuil, Paris, 1980–1981.

Cartea Constanței Vintilă-Ghițulescu este o istorie a lucrurilor mărunte, revelată de lectura caleidoscopică a documentelor din arhivele secolelor al XVIII-lea și al XIX-lea. Cititorul este îndemnat de autoare să intre într-un joc inedit: beneficiarul unei cantități impresionante de informații istorice, poate să-și imagineze el însuși trecutul. De pildă, mirosurile care ieșeau din simigerii, din pitării și din cuhniile caselor boierești. Gustul bucatelor, aromele condimentelor, culorile zaharicalelor. Textura mătăsurilor din care se croiau veșmintele orientale. Larma și muzica din bâlciuri și iarmaroace. Ziafeturile boierilor și petrecerile norodului. Atmosfera din cârciumi. Liniștea după-amiezilor petrecute de boieri pe sofale, într-o stare de dulce trândăveală. Duhorile și mizeria de pe ulițele târgurilor și ale capitalelor. Câinii. Roiurile de muște. Necurățenia din spitale și râvna autorităților de a pune în bună rânduială măcar „umblătorile". Peisajul înspăimântător al orașelor în care bântuie când holera, când ciuma. Vracii, „doftoroaiele" și medicii. Leacurile șarlatanilor și medicamentele vândute de spițeri. Alaiurile mortuare și obiceiurile de înmormântare. Spaima în fața morții. Și încă multe alte tablouri și senzații care, recuperate din mii de pagini de manuscrise vechi, alcătuiesc o pasionantă istorie a vieții cotidiene românești.

De același autor:

În șalvari și cu ișlic.
Biserică, sexualitate, căsătorie și divorț în Țara Românească a secolului al XVIII-lea

Evgheniți, ciocoi, mojici.
Despre obrazele primei modernități românești, 1750–1860

ISBN 978-973-50-4955-3

